Das Hauswesen

nach

seinem ganzen Umfange dargestellt in Briefen an eine Freundin

von

Marie Susanne Kübler.

(Frau Scherr.)

Nebst einem Anhang

über

deutsche Literatur und Lektüre für Frauen und Jungfrauen

von

Th. Oeser.

> Suche gut zu sein, doch wünsche nicht groß zu sein!
> Was einer Frau am besten ziemt, ist Zurückgezogenheit,
> ihre schönste Tugend häusliches Wirken, das, fern der
> Oeffentlichkeit, jedes zu starke Licht scheut.
>
> **Lyttleton.**

Vierte Auflage.

Stuttgart.

Verlag von J. Engelhorn.

1862.

Vorwort zur ersten Auflage.

Weite Welt und breites Leben,
Langer Jahre redlich Streben,
Stets geforscht und stets gegründet,
Nie geschlossen, oft geründet,
Aeltestes, bewahrt mit Treue,
Freundlich aufgefaßtes Neue,
Heitern Sinn und reine Zwecke:
Nun, man kommt wohl eine Strecke!
Goethe.

Ein inniges Mitleid mit den vielen jungen Frauen, welche in den Ehestand treten, ohne die gehörigen Kenntnisse von der Führung eines Hauswesens zu haben, und daher manch' schweres Lehrgeld bezahlen müssen, hat mich bewogen, durch vorliegendes Werk die Zahl schriftstellernder Frauen zu vermehren. Ich weiß, es werden solche von den Männern mit scheelen Blicken angesehen; aber was kümmert's mich, wenn meine Absicht eine gute war, und der Erfolg ein günstiger ist? Was ich in diesem Buche niedergeschrieben habe, dient als Folie zu jenen Novellen, die sich durch alle Zeiten hindurch erneuern und je nach Individualität und Bildung verschiedenartig gestalten werden, so lange die Familie, so lange die Ehe von sozialen Reformen unangetastet bleibt, so lange Männerherzen und Frauenherzen nicht aus Einem Stoffe, so lange wir nicht Engel sind. Es ist — wenn ich mich je um das Urtheil der Menschen kümmern und mich folglich entschuldigen wollte, daß ich eine Sphäre betrat, welche die Männer für sich allein ansprechen — ein Buch, das ich in meiner Kinderstube, mitten unter den lärmenden Kleinen schrieb, welche mir zu einem Abschnitte desselben so reichen Stoff lieferten.

Im Bewußtsein, was den Frauen so oft mangelt, und wessen sie bedürfen, habe ich mich bemüht, in diesem Werke alle meine

Erfahrungen niederzulegen und, gleich der Biene, die aus zahllosen Blüthen den Honigseim saugt, aus den besten Quellen zu schöpfen, was im ganzen großen Gebiete des Hauswesens, dem kleinen Reiche der Frau, anwendbar ist. Dabei suchte ich meinen Lieblingsgedanken, daß die trockene Prosa der Hausgeschäfte ganz wohl mit der Poesie zu verschmelzen sei, in Ausführung zu bringen und zu zeigen, daß auch das Hauswesen den Einfluß wahrhaft weiblicher Bildung günstig verspürt. Wenn mir dieß gelang, wenn mein Werk jungen, unerfahrenen Frauen hie und da aus der Rathlosigkeit hilft, wenn es junge Mädchen belehrt, die des alten Vaters einsame Tage pflegen, wenn zuweilen auch eine ältere, erfahrene Frau seine Rathschläge nicht verschmäht, so ist mein Zweck erreicht.

Vor Allen aber sei es euch geweiht, ihr jubelnden Jungfrauen, die ihr mit ungestümem Bangen dem Tage entgegenseht, an dem ihr zu eurer Bestimmung eingeweiht werden sollt. Es ist freilich eine unscheinbare Gabe; es sind Blumen,

„Die in diesen erdbeklomm'nen
Lüften, wo die Wehmuth thaut,
Ich zu einem unvollkomm'nen
Kranz geflochten, Schwester Braut.

Wenn uns droben Aufgenomm'nen
Gottes Sonn' entgegenschaut,
Wird die Liebe den vollkomm'nen
Kranz uns flechten, Schwester Braut."

Zurich, im Oktober 1849.

Die Verfasserin.

Vorwort zur dritten Auflage.

Als ich vor zehn Jahren den Versuch wagte, über das Hauswesen zu schreiben, leitete mich besonders der Gedanke, jungen, unerfahrenen Mädchen und Frauen die nothwendige Aufklärung über ihren Beruf und die Pflichten der Hausfrau zu bringen und ihnen die Mittel darzubieten, sich in der Hauswirthschaft und Haushaltungskunst möglichst bald zurechtzufinden. Daß meine Idee eine zeitgemäße war, beweist der erfreuliche Erfolg des Buches, welcher diese dritte Auflage nöthig macht. Weit entfernt jedoch, diesen Erfolg den Vorzügen dieses Werkes zuschreiben zu wollen, ist er mir ein Beweis, daß die fortschreitende Geistesbildung die deutsche Frau nicht nur dem Kreise ihrer eigensten weiblichen Pflichten nicht entzieht, sondern im Gegentheil ihr Interesse daran noch reger macht, indem sie ihre Kenntnisse und ihr Wissen auch hierin zu bereichern sucht. Ich hielt es daher für Pflicht, diese dritte Auflage einer sorgfältigen Durchsicht und Verbesserung zu unterwerfen und sie mit viel wissenswerthem Neuem zu bereichern, zu dessen Aufnahme sich auch die Verlagshandlung bereit erklärte. So wurde denn ein wesentliches Kapitel: „Die Kenntniß der Nahrungsmittel und ihr Einkauf“ eingeschaltet und überhaupt das ganze Buch in Einklang mit den Fortschritten gesetzt, welche seit dem Erscheinen desselben die Zeit auch im Gebiete der Hauswirthschaft gemacht hat. An dieses Werk anknüpfend, habe ich vor einigen Jahren in meiner „Hausmutter, Verl. von Scheitlin u. Zollikofer in St. Gallen“, die Koch- und Haushaltungskunst hauptsächlich vom wissenschaftlichen Standpunkte aus dargestellt, und in jenem dürften daher denkende Frauen noch das finden, was ihnen im vorliegenden Werke zu fehlen scheint, während

solche, die jenes Buch allein besitzen, vielleicht auch das „Hauswesen“ seines durchaus praktischen Inhalts wegen willkommen heißen werden.

Wenn ich endlich ein Verdienst bei dieser neuen Bearbeitung habe, so ist es das, nicht gewissenlos Stoff zusammengestoppelt zu haben, sondern mit gesteigertem Interesse und einer Umsicht, welcher langjährige Erfahrung zur Seite stand, das schon früher mit redlichem Fleiß geschriebene Werk gesichtet und aufgefrischt zu haben, so daß es sich als verjüngter Begleiter einer neuen Generation von Bräuten und jungen Frauen anschließen kann.

Möge es zahlreiche Freundinnen gewinnen und recht viel Gutes stiften!

Winterthur, im Juni 1859.

Die Verfasserin.

Vorwort zur vierten Auflage.

Die vierte Auflage dieses Buches folgt der dritten so rasch, daß sie nur durch wenige Zusätze bereichert werden konnte. Dagegen ist das Buch neuerdings mit Aufmerksamkeit durchgesehen und hie und da Etwas ergänzt worden; denn mein Streben geht dahin, es nicht veralten, sondern mit der Zeit fortschreiten zu lassen und seine Brauchbarkeit fort und fort zu erhöhen, damit es noch lange freundliche Anerkennung finden möge.

Zürich 1861.

Die Verfasserin.

Inhalt.

Das Hauswesen.

Das Bauwesen.

Erster Brief.

So stehst du denn an der Schwelle einer neuen Lebensperiode, liebe Frida, und während der Abendsonnenglanz Deiner Kindheit Deinen ganzen Horizont in rosige Farben taucht und Dir Hoffnung auf einen schönen Morgen macht, beschleicht Dich dennoch unwillkürlich das Gefühl, es werde der neue Stand Anforderungen an Dich stellen, denen Du ohne die Rathschläge einer mütterlichen Freundin vielleicht nicht so ganz genügen könntest, wie Du gerne möchtest. Ach, Du mußtest in Deiner zarten Jugend schon die verlieren, welche die zuverlässigste, die treueste Leiterin gewesen wäre — die Mutter! Warum sollte ich daher Deiner freundlichen Bitte nicht gerne entgegenkommen und meine Erfahrungen in einer Reihe von Briefen an Dich gleich Blüthen sammeln, die ich Dir als Hochzeitstrauß aus der Ferne zusenden will? Möge er Deinem bescheidenen Sinne genügen!

Versetze Dich mit mir zurück in jene Periode Deiner frühesten Kindheit, wo es in Deiner Seele zu dämmern begann und aus ihrem Chaos sich allmälig die Gedanken entwickelten; hier schon triffst Du auf Spuren Deiner Bestimmung. Während die lärmenden Spiele Deiner Brüder Dich weniger anzogen, richtetest Du Deinen Puppen ein Hauswesen ein und versuchtest mit emsiger Geschäftigkeit Deine Kochkünste mit dem kleinen Küchenapparate, der schon bei einer Deiner ersten Christbescheerungen nicht fehlen durfte. O heilige Einfalt des Kindes, dem das zerkrümelte Brod, ein zerhackter Apfel, Nußkerne mit eigenhändig gestoßenem Zucker bestreut, und ähnliche Gerichte zierlich auf die Tellerchen und Plättchen gelegt, wie Leckerbissen schmeckten! Es ahnte damals, wo seine Zubereitungen den zur Mahlzeit eingeladenen Herren Brüdern köstlich mundeten, nicht, daß es einst schwerer sein würde, den leckern Gaumen der Männerwelt zu befriedigen, und daß die edle Kochkunst ihm vielleicht noch manchen Schweißtropfen auspressen könnte.

Der Besuch der Schule hielt dich von solchen Vorspielen zu Deiner künftigen Laufbahn nicht ab; Deine ganze Erziehung — ein oft besprochenes, aber selten richtig aufgefaßtes Wort — zielte auf Deine Bestimmung hin. Du wurdest in den weiblichen Handarbeiten unterrichtet und, je mehr Du heranwuchsest, zu kleinen Hülfleistungen im Hauswesen verwendet. Hast Du dabei nicht oft den thörichten, in den Mädchenjahren aber so verzeihlichen Wunsch gehegt: Wenn ich nur schon erwachsen wäre und selbst in einem Hauswesen befehlen dürfte!

„Wie schön ist's nicht da!
Man nennt uns Mama.
Da braucht man zum Nähen,
Zur Schul' nicht zu gehen;
Da kann man befehlen,
Hat Mägde, darf schmälen;
Man wählt sich die Kleider,
Nach Gusto den Schneider;
Da läßt man spazieren,
Auf Bälle sich führen,
Und fragt nicht erst lange
Papa und Mama."

Göthe.

Das Befehlen lockte Dich gewaltig, aber die im Hintergrunde schlummernden Sorgen sahest Du nicht. Dein Wunsch wird jetzt in Erfüllung gehen, Du wirst die Herrschaft über ein Hauswesen üben, und diese wird, — ich verhehle es Dir nicht, denn besser, der Mensch blicke einem kommenden Uebel kühn in's Auge, als daß es ihn unvorbereitet finde, — manche kleinere oder größere Sorge in ihrem Geleite führen.

Das Wirken der Frau ist ein bescheidenes, aber einflußreicheres, als es auf den ersten Anblick scheinen könnte. Während der Mann vermöge seines Berufes und seiner Individualität mehr mit der Außenwelt zu verkehren hat, waltet sie einer Vorsehung gleich am häuslichen Herde. Ihre Aufgabe ist ein rastloses Streben, Behaglichkeit und möglichst viele Lebensgenüsse um sich her zu verbreiten, und räumt man uns auch in der Schöpfung der Menschheit eine untergeordnete Stellung ein, so wollen wir uns in uns selbst emancipiren, und uns mit den Worten des liebenswürdigen Dichters, Leopold Schefer, trösten: „Der Mond, ohne glänzend noch voll zu erscheinen, bewirkt eben so gut Ebbe und Fluth, und ist doch der Mond; und was wir von der Sonne sehen, ist ihr Geringstes. Ihre Kraft besteht in ihrem verborgenen Wirken!"

Zweiter Brief.

Junge Frauen gleichen in der ersten Periode ihres Ehestandes den Frühlingsblumen unserer Gärten; wie diese blühen und welken sie in rascher Folge. Die weiße Schneeblume, der gelbe Crocus, die violette Primel, die prächtige, bunte Tulpe ziehen die Augen auf sich und reizen die Sinne; aber bald, nur zu bald welken, verblühen sie, werden sie bei Seite geworfen und vergessen; die immer duftende Rose allein behält ihre Macht auch dann noch bei, wenn die Blume nicht mehr in ihrer lebensvollen Schönheit prangt. Die frische Farbe, die zarten Formen, die liebliche Anmuth der Jugend sind eben so flüchtig, wie die Frühlingsblumen; aber Tugend und Einsicht, werthvollere und dauerhaftere Eigenschaften als die Schönheit des Körpers in ihrer höchsten Vollkommenheit, werden die Blicke noch auf sich ziehen, wenn diese verblüht ist, werden reiche Düfte um sich her verbreiten und die Frau mit unverwelklichen Reizen zieren, wenn der Glanz der

Jugend und Gesundheit nicht mehr auf den Wangen blüht oder aus den Augen strahlt.

Um dieses zu erreichen, hat die Frau ihr Augenmerk auf verschiedene Erfordernisse zu richten, auf solche nämlich, welche sich auf das rein Materielle des Hauswesens und auf solche, welche sich auf ihr geistiges Verhältniß zu ihrem Gatten, ihren Kindern und den Personen ihres Hausstandes beziehen.

Für Haupterfordernisse in Bezug auf das Materielle halte ich: die Arbeit, die Ordnung, die Reinlichkeit, die Sparsamkeit. Gehöre Du zu den klugen Frauen, mache aus dieser Mischung das Oel Deiner Lampe, das da nie ausgehe; lebe dich mit der ganzen Kraft Deines Geistes in die Pflichten der Hausfrau hinein, denn auch dem Materiellen kommt der Geist wohl zu Statten; Du kennst ja die schöne Strophe Sallets in dem Gleichnisse von den thörichten und klugen Jungfrauen, wo er sagt:

„Was ist die Lampe sonder Oelesfüllung?
Wie soll sie leuchten bei dem Hochzeitsfeste?
Was ist die Form, die Schale, die Umhüllung,
Wenn ihr das Wesen fehlt, der Geist, das Beste?“

Dritter Brief.

„Arbeit ist das lebendige Gebet!“ sagt der Dichter. „Wir arbeiten nur nach Vermögen, aber wir arbeiten, und während der Arbeit leben wir, wachsen heran, lernen, verheirathen uns, erziehen wieder Kinder, und während dieser Zeit genießen wir alle Erdenfreuden, haben Sonne, Mond und Sterne, die alte Erde und unsres alten Gottes altes Wort.“

Die vorherrschende Eigenschaft, welche allen lebendigen Wesen innewohnt, ist Thätigkeit. Von dem in der Erde oder im saftigen Fleische einer Frucht wühlenden Wurme bis zum vollkommensten Geschöpfe, dem Menschen, sind alle Wesen vermöge des Instinktes der Erhaltung auf Arbeit und Thätigkeit angewiesen; vor Allem aber ist es die Aufgabe des Menschen, durch Arbeit seine gesteigerten Bedürfnisse zu befriedigen. Der Mensch bedarf nicht nur der Nahrung, sein Leib bedarf der Kleidung, sein verständiger Geist höherer, edler Genüsse. Indem die Natur ihn körperlich nackter, geistig aber ausgebildeter, als das Thier, geschaffen, hat sie ihm auch großartigere Fähigkeiten zugetheilt und ihm gleichsam ihr Gebot, dieselben gehörig anzuwenden, mit ehernem Griffel in's Herz geschrieben. So bald das Kind, sich selbst noch unbewußt, den Gebrauch seiner Glieder erhält, zeigt es sich schon thätig und ahmt mechanisch nach, was es thun sieht. Diesen Instinkt der Thätigkeit später zu regeln und die Arbeit der Hände mit der Vernunft in Uebereinstimmung zu bringen, ist Sache der Erziehung. Auch in diesem Punkte äußert sich unsere Bestimmung, die ein reges Streben und Wirken und Schaffen genannt werden kann, schon frühe; denn sobald es die jungen Kräfte des Mädchens erlauben, geht es der

Mutter bei den häuslichen Beschäftigungen an die Hand, während der Knabe sich mit einer Art vornehmer Geringschätzung von denselben wegwendet. Ich möchte daher fast behaupten, wir Frauen seien mehr zur Arbeit, wenn auch zu einer scheinbar leichteren, als die Männer, geboren; wenigstens erfordert unser Lebensberuf ebensosehr, wie der männliche, die Kraft und Thätigkeit des ganzen Menschen. Oder sollte er es nicht? Sollte unsere Arbeit wirklich die leichtere sein? Göthe läßt seine „Dorothea" sagen:

„Dienen lerne bei Zeiten das Weib nach ihrer Bestimmung;
Denn durch Dienen allein gelangt sie endlich zum Herrschen,
Zu der verdienten Gewalt, die doch ihr im Hause gehöret.
Dienet die Schwester dem Bruder doch früh, sie dienet den Eltern,
Und ihr Leben ist immer ein ewiges Gehen und Kommen,
Oder ein Heben und Tragen, Bereiten und Schaffen für And're.
Wohl ihr, wenn sie daran sich gewöhnt, daß kein Weg ihr zu sauer
Wird, und die Stunden der Nacht ihr sind wie die Stunden des Tages;
Daß ihr niemals die Arbeit zu klein und die Nadel zu fein dünkt,
Daß sie sich ganz vergißt und leben mag nur in Andern;
Denn als Mutter, fürwahr! bedarf sie der Tugenden alle,
Wenn der Säugling die Krankende weckt und Nahrung begehret
Von der Schwachen, und so zu Schmerzen Sorgen sich häufen.
Zwanzig Männer, verbunden, ertrügen nicht diese Beschwerde,
Und sie sollen es nicht; doch sollen sie dankbar es einsehn.

Genug, eine anerkannte Zierde der Hausfrau ist die Thätigkeit. Sie sei früh und spät, und bleibe gerne in häuslicher Zurückgezogenheit, damit sie das Gesinde gehörig beaufsichtigen und zur Arbeit anhalten kann; denn vermöge der niederen Bildungsstufe, auf welcher die Dienstboten stehen, machen sie sich, gleich den Kindern, schnell eine Nachlässigkeit in der Beaufsichtigung zu Nutze, und es leidet gemeiniglich die Hausordnung dabei. Gehst Du aber Deinen Dienstboten in der Thätigkeit mit gutem Beispiele voran, so werden sie sich, auch bei dem leisesten Zuge von Ehrgefühl, der Trägheit, in die sie nur zu gerne verfallen, schämen; Du aber wirst den Wohlstand Deines Hauses fördern, indem Du weniger fremde Hände zu bezahlen brauchst; Du wirst bei der Liebe zur Arbeit in Deinem glücklichen Mittelstande, der ein beneidenswerther genannt werden darf, mit dem Nützlichen das Schöne verbinden können; Du wirst mit Lust auf Deinen blühenden Hausstand, ein Werk Deiner Thätigkeit im Vereine der Deines Gatten, blicken; Du wirst Dich Abends im Bewußtsein des treuvollbrachten Tagewerkes zur süßen Ruhe legen und mit vollen, durstigen Zügen aus dem mohngefüllten Schlummerkelche trinken. Bei Thätigkeit und mäßigem Genießen der Lebensfreuden — denn ich bin weit entfernt von der Pedanterie, die Frauen von der Außenwelt und ihren Genüssen abschließen und Lastthieren gleich in ein schweres Joch fesseln zu wollen — wirst Du Dir einen gesunden Körper und eine heitere Seele erhalten. Arbeit ist das lebendige Gebet! Gleich diesem, veredelt auch sie den Menschen. Liebe sie, und Du verehrst Deinen Schöpfer, indem Du seine Absichten erfüllst. Werde Du ähnlich jenem lieben Frauenbilde, das unserem größten schwäbischen Dichter vorgeschwebt hat, als er sang:

„Es dehnt sich das Haus;
Und drinnen waltet die züchtige Hausfrau,
Die Mutter der Kinder,
Und herrschet weise
Im häuslichen Kreise,

Und lehret die Mädchen
Und wehret den Knaben
Und reget ohn' Ende
Die fleißigen Hände
Und mehrt den Gewinn
Mit ordnendem Sinn!
Und füllet mit Schätzen die duftenden Laden
Und dreht um die schnurrende Spindel den Faden,
Und sammelt im reinlich geglätteten Schrein
Die schimmernde Wolle, den schneeigen Lein;
Und füget zum Guten den Glanz und den Schimmer
Und ruhet nimmer!

Vierter Brief.

Halt' Ordnung, liebes Kind, in allen deinen Sachen,
Man kann durch Ordnung sich das Leben leichter machen.

Diesen Spruch aus dem goldenen ABC, glaub' ich, ließ mich meine gute Mutter in zartester Kindheit schon auswendig lernen, und wirklich kann man den Kindern nicht früh genug Ordnungssinn einpflanzen; denn wie die unwandelbare Ordnung der Dinge die Welten in ihren Bahnen, und die Myriaden der Sterne des Firmamentes schwebend über uns erhält, wie in der ganzen wundervollen Schöpfung Alles den Gesetzen einer ewigen Ordnung gehorcht und durch sie an einander gekettet ist, so soll auch die Thätigkeit des Menschen durch ein System der Ordnung geregelt sein, so soll ein Geist der Ordnung dem häuslichen Wirken der Frau einen erhöhten Werth verleihen und Ordnung die Bahn sein, auf welcher sich die kleine Welt, in der die Frau herrscht, still und sicher fortbewegt.

Ich möchte der Ordnung drei verschiedene Wirkungskreise zutheilen, nämlich das Thun, den Raum und die Zeit.

Ordnung im Thun, in der Arbeit der Hände, ist durchaus nothwendig, wenn die Arbeit eine gelungene, eine dauerhafte sein soll. Erst dann gewährt uns der Fleiß Befriedigung, wenn er mit Ordnung verbunden ist, wenn dieses Geschwisterpaar bei Verschönerung unsers Haushaltes mitwirkt, uns unsere Häuslichkeit freundlich, gemüthlich und folglich auch lieb macht. So lernen z. B. die jungen Mädchen zwar alle das Nähen, diese Hauptbeschäftigung der Frauenwelt; aber manche zeigen sich nachläßig und unordentlich in dieser äußerst nützlichen Kunst, so daß sie ein unhaltbares Werk liefern, welches ihre Zeit, die das Kapital der meisten Menschen genannt werden kann, und ihre Mühe bald von Neuem in Anspruch nimmt. Eine tüchtige Hausfrau soll sich daher schon um der Zeitersparniß willen einer pünktlichen Arbeit befleißen und dieselbe auch von den ihr behülflichen Personen fordern. Unordnung und Nachläßigkeit verschlingen Zeit und Geld in erschreckender Weise, und es mag eine unordentliche Frau sonst noch so sparsam sein — was indeß bei gänzlichem Mangel des Ordnungssinnes immer eine Seltenheit ist, weil auch die Sparsamkeit gewissen innern Gesetzen der Ordnung gehorcht — sie ist dennoch eine Verschwenderin.

Eine weitere Arbeit, die hauptsächlich eine ordentliche Behandlung verlangt, ist die Zubereitung der Speisen; diese können Dir bei einer flüchtigen

und oberflächlichen Verfertigung durchaus nicht gelingen, denn keine unsrer Beschäftigungen erfordert so viel Pünktlichkeit als das Kochen. Wo diese fehlt, erwachsen der Hausfrau häufig unnöthige Unkosten, welche leicht zu vermeiden gewesen wären; denn die Hausfrau soll dem Gatten, als dem fleißigen Ernährer der Familie, Achtung genug schenken, um ihm keine verdorbenen Speisen vorzusetzen, und daher ein verdorbenes Gericht unbedingt durch eine andere Speise ersetzen.

Ordnung im Raum ist wiederum ein wesentliches Gebot, das die Frau zu beobachten hat. Ordnet sie in Zimmer und Küche ihr Geräthe, in Kasten und Kommoden ihre Kleider und ihr Weißzeug gehörig, so wird sie sich vielen Platz ersparen und die Haushaltungsgegenstände lange ansehnlich erhalten. Diese an die Frau gestellte Forderung ist gewiß eine der leichtesten, denn schon der uns innewohnende Schönheitssinn ist ein mächtiger Hebel, Alles nett und zierlich eingerichtet zu halten, und ich meine, man müsse im aufgeräumten Stübchen weit leichter athmen, als wenn Alles bunt und wirr durch einander liegt. Die Ordnung im Raume wird am leichtesten erzielt, wenn man jedes Geräthe, jedes Stück Weißzeug, jedes Kleidungsstück, sobald man es nicht mehr vonnöthen hat, an seine gehörige Stelle zurückbringt. Auf solche Weise wird sich selten Etwas verlieren, Dir aber wird viel Zeit und mancher unnöthige Aerger erspart werden. Dabei ist die Mühe des Aufräumens eine geringe; lässest Du aber Stück auf Stück sich anhäufen, so wird es Dir immer schwerer fallen, den Knäuel zu entwirren.

Unter Ordnung in der Zeit endlich verstehe ich eine genaue Eintheilung der Tagesgeschäfte. In dieser Beziehung hast Du hauptsächlich Dein Gesinde zu beaufsichtigen, denn Nichts greift störender in den Gang der Hausgeschäfte ein, als wenn nie Etwas zur rechten Zeit geschieht, das Letzte zuerst vorgenommen oder gar Vielerlei zumal angefangen, und Nichts ganz abgethan wird. In diesem Punkte wirst Du mit Deinem Gesinde am meisten zu kämpfen haben; überhaupt erschwert dieses den Frauen, und besonders jungen Frauen, die Führung des Hauswesens oft unendlich. Um daher den Mägden gehörig imponiren und Ordnung halten zu können, darf sich die Frau durch Unkenntniß der Geschäfte ja keine Blöße geben; sie fordere strenge, daß der von ihr vorgezeichnete Gang der Hausgeschäfte befolgt werde, theile aber auch die Zeit weise ein.

In Berücksichtigung des behaglichen Mittelstandes, in dem Du leben wirst, möchte ich Dir daher etwa folgenden Vorschlag zur Einrichtung Deines Hauswesens machen.

Ich nehme an, daß Du Dich vorerst mit einer Magd begnügen werdest. Von dieser verlangst Du, daß sie zur Winterzeit spätestens um sechs, zur Sommerzeit um halb sechs Uhr aufstehe; denn besonders hier bewährt sich das Sprichwort: Morgenstund hat Gold im Mund. Verspätet sich die Magd nur um eine halbe Stunde, so bringt sie diese verlorene Zeit den ganzen Tag nicht wieder ein, und Du wirst merken, daß sie mit Allem zu spät fertig wird, so sehr greifen die Hausgeschäfte eines in das andere ein. Wenn sie das Frühstück zugesetzt, zur Winterzeit, wo es nöthig ist, Feuer in die Oefen gemacht hat, soll sie, während das erstere zum Sieden kommen

muß, die Zimmer auskehren, auslüften und vom Staube reinigen. Das Frühstück kann unterdeß gar werden. Nach diesem lässest Du die Tags zuvor getragenen Kleider ausbürsten, wenn man ihrer nicht vorher bedürfte, und verwahrst sie sogleich in dem dazu bestimmten Schranke. Jetzt kommt eine Zeit, welche von den Mägden gerne, man weiß oft nicht wie, vertrödelt wird, wenn Du nicht häufig nachsiehst. Du mußt durchaus darauf halten, daß nun unverzüglich die Treppen und Gänge gekehrt, dann die Betten gemacht und die Schlafzimmer gereinigt werden. Das letztere Geschäft kann bei einer kleinen Haushaltung leicht abgethan werden, bevor man an's Kochen geht; gestatten es aber hie und da die Umstände nicht, so soll es unfehlbar geschehen, wenn die für das Mittagessen bestimmten Gerichte zugesetzt sind; diese Zeit läßt sich während des Kochens schon erübrigen. Der Rest des Vormittags wird in der Küche mit Zubereitung der Speisen, dem Spülen des schon gebrauchten Geschirrs und dem Reinigen der Kerzenstöcke und Lichtputzen vom vorhergehenden Abend zugebracht. Vor allen Dingen aber sieh darauf, daß die zum Mittagessen bestimmte Zeit strenge eingehalten werde. Nach dem Essen soll das Wohnzimmer ausgekehrt, dann das Küchengeschirr aufgespült, die Spülbank und der Tisch abgewaschen, und zuletzt die Küche ausgekehrt werden. Jetzt schaffe die Magd das für einen Tag benöthigte Holz und nachher Wasser in die Küche; dulde durchaus nicht, daß sie um diese Zeit das Wasserholen unterlasse und Abends zum Brunnen gehe, wo sie ohnedieß von vielerlei Geschäften in Anspruch genommen wird. Sie würde eine kostbare Zeit verlieren,

„Denn es ist am rinnenden Quell so lieblich zu schwatzen!"

sagt Göthe's Dorothea.

Sind die Geschäfte gethan, so bleiben der Magd einige Stunden, die durch Stricken, Waschen, Gartenarbeit, kurz, mit irgend einer nützlichen Beschäftigung ausgefüllt werden können; denn ich möchte Dir in Berücksichtigung auf Zeit-, Holz- und Geld-Ersparnisse anempfehlen, Eure Lebensweise mit drei Mahlzeiten täglich einzurichten, dem Frühstück, dem Mittagessen und dem Abendessen, das zur Winterzeit am zweckmäßigsten auf sieben Uhr Abends, im Sommer auf sechs oder acht Uhr verlegt wird. Sollte Dir die Zeit zwischen dem Mittag- und Abendessen zu lange dauern, so kann man sich ja um vier Uhr mit Brod, etwas Butter und Obst behelfen. Es bieten sich Dir hiebei mehrere wesentliche Vortheile, besonders in Bezug auf die Zeit. Du kannst auf solche Weise zur Sommerzeit bequem vor oder nach dem Abendessen einen Spaziergang machen, im Winter aber nach Tische noch manch kleines Geschäftchen besorgen, oder ein Stündchen einer Geist und Gemüth bildenden Lektüre widmen. Deine Magd kann, ohne allzuspät zur Ruhe zu kommen, ihre Küche wieder aufräumen, das abgelegte Schuhwerk putzen, die Kleider der Kinder ausbürsten, oder das Gemüse auf den folgenden Tag zurüsten. Hältst Du diese Ordnung ein, so wird Dein Hauswesen einen geregelten Gang gehen und Dir viel Mühe erspart bleiben.

Es sei aber das Triebrad einer Uhr noch so vorzüglich, wenn es an dem durch dasselbe in Bewegung gesetzten Perpendikel fehlt, so wird der

ganze Mechanismus gestört. Gute Dienstboten dürfen daher für jedes Haus ein Segen genannt werden, und deßhalb erzeige sich die Frau nachsichtig gegen sie, denn sie haben ihre Schwächen wie wir; wie wir tragen sie ein fühlendes Herz in der Brust und sind der Theilnahme und freundlichen Aufmunterung bedürftig, die wir ihnen geben können, ohne uns zu einer Vertraulichkeit mit ihnen herabzulassen. Diese Stellung beobachte Deinem Gesinde gegenüber, liebe Frida, denn auch die socialen Verhältnisse weisen den Menschen in seinem Verkehr mit Andern auf eine gewisse Ordnung hin; und bedenke dabei immer:

„Sind doch nicht das Schwerste des Diensts die ermüdenden Wege,
Nicht der bittere Schweiß der ewig drängenden Arbeit;
Denn mit dem Knechte zugleich bemüht sich der thätige Freie.
Aber zu dulden die Laune des Herrn, wenn er ungerecht tadelt,
Oder Dieses und Jenes begehrt, mit sich selber in Zwiespalt,
Und die Heftigkeit noch der Frauen, die leicht sich erzürnet,
Mit der Kinder roher und übermüthiger Unart;
Das ist schwer zu ertragen, und doch die Pflicht zu erfüllen,
Ungesäumt und rasch, und selbst nicht mürrisch zu stocken.“

Göthe's Hermann und Dorothea.

Fünfter Brief.

Kaum zeigt sich wohl eine häusliche Tugend in so verschiedenartigem Grade, wie die Reinlichkeit, und doch ist der Grad derselben so wenig durch die Vermögensumstände bedingt. Darum darf auch von der mit Armuth kämpfenden Frau Reinlichkeit verlangt werden, denn noch entsprudeln dem Schooße der Muttererde reiche Quellen, noch vermochte die Habsucht der Menschen die geöffneten Schleusen des Himmels nicht zu einem Handelszweige zu machen, noch ist das Wasser wohl die einzige Gabe der Natur, die man sich unentgeldlich verschaffen kann; — und das Wasser reinigt Alles.

Auch in dem bescheidensten Hausstande kann Reinlichkeit herrschen, und gerade in einem solchen soll sie es, denn sie hat hier die Stelle des Luxus zu ersetzen. Wie viel mehr darf sie aber nicht in einem Hauswesen gefordert werden, wo der Frau hinlängliche Mittel zur Handhabung derselben zu Gebote stehen!

In diesem Punkte ist die Reinlichkeit des Körpers die erste Bedingung, welche die Frau erfüllen soll. Sie zeige sich immer nett und sauber, um nie die Blicke Anderer scheuen zu dürfen; auch möchte ich Dir den Rath ertheilen, lieber Morgens etwas früher aufzustehen, um Dich sogleich waschen, kämmen und anständig anziehen zu können; denn Nichts ist mir verhaßter, und muß jedenfalls auch den Mann abstoßen, nach dessen Wohlgefallen wir doch gewiß vor Allem streben, als wenn eine Frau den halben oder ganzen Vormittag im Nachtkittel, ungewaschen, mit zerzausten Haaren oder der Nachthaube auf dem Kopfe ihre Haushaltungsgeschäfte besorgt. Bei der bescheidenen Toilette unseres Mittelstandes ist es ganz wohl möglich, dieselbe gleich des Morgens zu machen, und dieß ist auch die

beste Zeit dazu, indem wir später gar leicht daran verhindert werden könnten. Trifft es sich, daß wir unerwartet noch ein beschmutzendes Geschäft zu besorgen haben, so kann man ja ein leichtes Tuch, das den Staub abhält, über die Haare werfen, eine Schürze vorbinden und die Aermel zurückschlagen, um nachher wieder so sauber zu erscheinen, wie vorher. Daß eine kluge Frau zu Waschgeschäften ein älteres Kleid verwendet, um ihr Hauskleid länger reinlich und gut zu erhalten, versteht sich von selbst.

Die nämliche Reinlichkeit, deren Du Dich in Beziehung auf Dein Aeußeres befleißest, fordere auch von Deiner Magd. Dulde nicht, daß sie ungewaschen und ungekämmt an's Kochen gehe; die Zubereitung der Speisen verlangt reinliche Hände, und mir kommen jene leibhaften Aschenbrödel mit den schmutzigen Gesichtern und Hälsen, den berußten Fingern und den zottigen, herabhängenden, staubigen Haaren so ekelhaft vor, daß eine solche mir allen Appetit verderben könnte. Da es bei den Küchengeschäften nicht zu verhindern ist, daß die Schürzen beschmutzt werden, so halte darauf, daß die Magd stets eine reinliche Schürze bei Handen habe, die sie zum Ordnen der Zimmer und zum Bettenmachen vorbinde, und daß sie nicht unterlasse, zu diesem letzteren Geschäfte besonders die Hände sorgfältig zu waschen.

Du lächelst vielleicht, liebe Frida, daß ich mich auf solche Kleinigkeiten so umständlich einlasse, und denkst wohl, das werde man doch einer Magd nicht sagen müssen, das verstehe sich ja von selbst. Ich versichere Dich jedoch, daß man es den meisten sagen und sie von Zeit zu Zeit daran erinnern muß, denn entweder aus Vergeßlichkeit oder aus Gleichgültigkeit, oder gar aus Trägheit unterlassen sie es meistens nur zu gerne.

In den Zimmern ist die Reinlichkeit leicht zu handhaben, indem Du fleißig auskehren, den Staub von den Möbeln abwischen, die Fenster mit weichem Papier, wozu sich hauptsächlich Makulatur, alte Zeitungen und dergleichen eignen, reinigen und wöchentlich einmal jedes Zimmer scheuern lässest. Bei diesem letzteren Verfahren wird viel Ungeziefer vertilgt, indem die Eier desselben durch die Nässe oder das Reiben vernichtet werden.

Fenster, welche dem Staube, dem Tabaksrauche, dem Oeldampfe ꝛc. ausgesetzt sind, reinigen sich sehr gut mit geschabter Kreide und Branntwein, mittelst eines Leders. Sie werden, wie gewöhnlich, mit Makalatur-Papier oder Leinen nachgeputzt.

Besondere Reinlichkeit erfordert das Küchengeschirr. Dieses soll stets sorgfältig mit warmem, doch nicht zu heißem Wasser, weil das Fayence- oder Steingutgeschirr gerne springt und Zinn und Sturzwaaren darin schmelzen, gespült und abgetrocknet werden, damit Alles recht blank aussehe, das Metallgeräthe weder Rost noch Grünspan ansetze, und an dem irdenen Geschirr die häßlichen Flecken vermieden werden, welche immer entstehen, wenn sich der Staub in die noch vorhandenen Wassertropfen setzt. Ueberhaupt kann man in diesem Punkte nicht vorsichtig genug sein, da die Unreinlichkeit des Kochgeschirrs höchst nachtheilig auf die Gesundheit einwirkt, und oft traurige Folgen daraus entstehen können.

Der Grad von Reinlichkeit endlich, welchen man in Bezug auf Kleidung und Wäsche zu beobachten hat, hängt freilich sehr von den Vermögens-

umständen ab. Tuchene Kleider können zwar leicht reinlich erhalten werden, wenn man sie nach jedesmaligen Tragen sorgfältg ausbürstet und die Staubflecken, welche sich nicht trocken wegbringen lassen, mit einer nassen Bürste entfernt. Auf die Reinigung der Kleider und Geräthe werde ich jedoch später ausführlicher zu sprechen kommen.

Wo es die Vermögensumstände gestatten, häufig oder große Wäschen zu halten, thut man gut, die Leibwäsche fleißig zu wechseln, was nicht nur für den Körper äußerst angenehm, sondern auch der Gesundheit höchst zuträglich ist. Jedenfalls soll man die Wäsche nicht allzuschmutzig werden lassen, weil sie sonst doppelt so viel Zeit und Seife zur gehörigen Wiederherstellung erfordert, und der Zeug dabei sehr leidet. Dieß wäre somit nicht nur keine Ersparniß, sondern ein Nachtheil, und eben so sehr zu tadeln, wie ein allzuhäufiges Wechseln der Wäsche, indem bei jeder Wäsche der Zeug Etwas von seiner Dauerhaftigkeit einbüßt. Ueberhaupt halte Dich in dieser Beziehung in den Schranken der Vernunft und Mäßigung, und laß Dich nie verleiten, auf Unkosten Deiner Zeit, Deiner Kräfte und Deiner Geldmittel eine Sklavin übertriebener Reinlichkeit zu werden. Allzuhäufiges Waschen, Ausputzen und Scheuern führt ewige Unruhe im Hause mit sich und muß dieses den übrigen Hausgenossen zu einer wahren Marterkammer machen, während der Hausfrau selbst über dem beständigen „Ordnung schaffen" die innere Harmonie verloren geht. Schlage hierin den goldenen Mittelweg ein und halte Dich und Dein Hauswesen immer so, daß Euch als Motto auf der Stirne geschrieben steht:

„Immer niedlich, immer heiter,
Immer lieblich, und so weiter,
Stets natürlich, aber klug;
Nun Das, dächt' ich, wär' genug."

Göthe.

Sechster Brief.

Sparsamkeit ist die Grundbedingung bei der Führung des Hauswesens. Sie soll jedoch nicht in Geiz ausarten, sondern eine weise Berechnung des Aufwandes sein, den die vorhandenen materiellen Hülfsquellen einer Frau gestatten.

Ein junges Paar soll bei seiner Verheirathung genau erwägen, was für eine jährliche Summe seine Einkünfte ihm zur Bestreitung des Haushaltes zu verwenden gestatten, damit die Ausgaben stets in einem vernünftigen Verhältnisse zu den Einnahmen stehen. Nach dieser Summe hat dann die Frau die Haushaltung und ihre ganze Lebensweise einzurichten.

Hier, liebe Frida, gelange ich nun an einen Punkt, welcher für uns Frauen der schwierigste des ganzen ehelichen Lebens genannt werden darf und gewiß schon so viele Thränen gekostet hat, als an einem heitern Maimorgen Thautropfen an den Spitzen der Grashalme zittern. Möchten sie so fruchtbar gewesen sein, wie diese, es hätte sich der Mühe gelohnt, sie zu

vergießen! Aber leider haben wir in dieser Hinsicht oft mit Unverstand, Eigensinn oder gar mit Mißtrauen — dem verletzendsten für eine vernünftige Frau — von Seiten der Männer zu kämpfen, und dadurch ward nur zu oft schon der heilige Frieden der Ehe gestört, an die Stelle freundlichen Entgegenkommens von Seite der Frau trat Kälte und Bitterkeit, an die Stelle der Offenheit in all' ihrem Thun und Lassen ein Bestreben, sich heimlich, wenn auch durch kleine Betrügereien und Nothlügen, zu verschaffen, was sie vernünftigerweise hätte fordern dürfen, und ihr unvernünftigerweise abgeschlagen wurde. So muß zwischen den zwei edelsten Herzen ein schmerzlicher, unheilvoller Riß entstehen, der nur schwer wieder zu heilen wäre, wenn der Mann je hinter die kleinen, durch die Noth eingegebenen Betrügereien seiner Frau käme; und nur eine hochherzige, Alles verzeihende Liebe kann die Frau immer und immer wieder bestimmen, ihrem Dränger eine liebevolle Aufmerksamkeit und Fürsorge zu widmen und ihn, wenn's auch im Herzen reißt und grollt, mit freundlichem Gesichte zu empfangen.

Aber was meinst Du denn nur? höre ich Dich sagen. Wie sollte ich denn vor dem Manne, der mein Leben, mein Alles, mein anderes Ich ist, einen Gedanken meines Herzens verheimlichen, wie sollte ich mich einer Lüge gegen ihn schuldig machen können?

O, Kind, Du weißt nicht, wozu die Noth den Menschen treiben kann! Doch lieber dulde Alles, leide, darbe, um ein gutes Gewissen zu haben und nie das forschende Auge Deines Gatten scheuen zu müssen; aber verdamme auch unsere armen Schwestern nicht, die der gebieterischen Noth nicht zu widerstehen vermögen und bei Mitteln Zuflucht suchen, welche nie gebilligt werden dürfen, deren Schmach und Folgen aber auf das Haupt Derer zurückfallen mögen, welche die Veranlassung dazu geben.

Ich kenne eine Mutter, welche ihrem Sohne am Abend vor dessen Hochzeitsfeste unter andern Ermahnungen auch die ertheilte: „Gib Deiner Frau hinreichend Geld zur Bestreitung des Hauswesens, wie du es eingerichtet haben willst, und verweigere ihr das Benöthigte dazu nie. Sie ist vernünftig und sparsam; du hast also keinen Grund, sie einzuschränken. Zeigst Du Dich karg oder kränkst Du sie durch Vorwürfe, wenn sie Geld bedarf, so zwingst Du sie, Dich bei jeder Gelegenheit zu hintergehen oder zu überlisten."

Die Lösung des Räthsels wäre somit die, daß es Männer gibt, welche sich den großen Fehler zu Schulden kommen lassen, ihren Frauen nicht das gehörige Geld zur Bestreitung der Haushaltungsbedürfnisse zukommen zu lassen, und doch fordern, daß die Haushaltung auf einem gewissen von ihnen vorgezeichneten Fuße geführt, daß der Tisch so und so reichlich besetzt und ihr oft verwöhnter Gaumen befriedigt werde.

Sage Deinem „Gebenedeiten" einen schönen Gruß von mir, und gib ihm diesen Brief zu lesen; denn er ist auch an ihn gerichtet, und er könnte vielleicht eine nützliche Lehre daraus ziehen. Gibt doch in diesem Punkte selbst der große Göthe die Verschrobenheit vieler Männer zu! Ich weiß nicht, ob Du seinen „Werther" gelesen hast, und wenn dieß auch der Fall wäre, so ist Dir vielleicht folgende hierauf bezügliche Erzählung nicht mehr so recht im Gedächtnisse, da Du bei dem leichten, fröhlichen Sinne

der Jugend die bedeutungsschwere Wahrheit derselben noch nicht vollkommen fühlen mochtest.

„Der alte M*** ist ein geiziger, ranziger Filz, der seine Frau im Leben was Recht's geplagt und eingeschränkt hat; doch hat sich die Frau immer durchzuhelfen gewußt. Vor wenigen Tagen, als der Arzt ihr das Leben abgesprochen hatte, ließ sie ihren Mann kommen, und redete ihn also an: „„Ich muß Dir eine Sache gestehen, die nach meinem Tode Verwirrung oder Verdruß machen könnte. Ich habe bisher die Haushaltung geführt, so ordentlich und so sparsam als möglich; allein Du wirst mir verzeihen, daß ich Dich diese dreißig Jahre hintergangen habe. Du bestimmtest im Anfange unserer Heirath ein Geringes für die Bestreitung der Küche und anderer häuslichen Ausgaben. Als unsere Haushaltung stärker wurde, unser Gewerbe größer, warst Du nicht zu bewegen, mein Wochengeld nach dem Verhältnisse zu vermehren; kurz, Du weißt, daß Du in den Zeiten, da sie am größten war, verlangtest, ich sollte mit sieben Gulden die Woche auskommen. — Die habe ich dann ohne Widerrede angenommen, und mir den Ueberschuß wöchentlich aus der Losung geholt, da Niemand vermuthete, daß die Frau die Kasse bestehlen würde. Ich habe Nichts verschwendet, und wäre auch, ohne es zu bekennen, getrost der Ewigkeit entgegen gegangen, wenn nicht diejenige, die nach mir das Hauswesen zu führen hat, sich nicht zu helfen wissen würde, und Du doch immer darauf bestehen könntest, Deine erste Frau sei damit ausgekommen.““

„Ich (Werther) redete mit Lotte'n über die unglaubliche Verblendung des Menschensinns, daß Einer nicht argwohnen soll, dahinter müsse was Anderes stecken, wenn Eins mit sieben Gulden hinreicht, wo man den Aufwand um zwei Mal so viel sieht. Aber ich habe selbst Leute gekannt, die des Propheten ewiges Oelkrüglein ohne Verwunderung in ihrem Hause angenommen hätten.“

Um dem Einschleichen eines solchen Uebelstandes zum Voraus einen Damm entgegen zu setzen, um Euch manche schwere Stunde und manch bitteres Wort zu ersparen, möchte ich Euch den Vorschlag machen, die Frau solle das Gebiet der Haushaltung und die Ausgaben für dieselbe unbedingt übernehmen, und der Mann ihr monatlich die dazu bestimmte Summe einhändigen. Der Mann wird dabei den Vortheil haben, sich um keinerlei Haushaltungsangelegenheiten bekümmern und das liebe Geld, von dem man sich so schmerzlich trennt, nicht so oft zwischen den Fingern drehen zu müssen; und die Frau wird mit größerer Lust schalten und walten, berechnen und sparen, wenn sie ein sogenanntes Betriebskapital hat und weiß, daß sie mit einem kleinen, durch ihre Sorgfalt erübrigten Vorschuß dem theuren Gatten hie und da eine Freude machen, etwas Erwünschtes anschaffen kann.

Großen Nachtheil bringt einer Haushaltung ein wöchentliches Verabreichen des Haushaltungsgeldes, da die Frau auf solche Weise sich vielerlei Artikel, die bei mehreren Pfunden billiger gekauft werden, immer nur bei einem oder gar nur einem halben Pfunde anschaffen kann, während die Ausgaben für mehrere Pfunde sich im Laufe eines Monats ausgleichen müssen. Ebenso ist es ein Nachtheil, wenn der Frau nur die Bestreitung einiger Bedürfnisse übertragen wird, und der Mann sich die der andern vor-

behält. Auf solche Weise stellen sich die der Frau obliegenden Ausgaben denen des Mannes feindlich gegenüber, wenn ich mich so ausdrücken darf, und es liegt in der Natur der Sache, daß die Frau die ihrigen so viel als möglich schonen wird, und zwar auf Unkosten der des Mannes. Halbheiten führen nie zu einem guten Ziele. Es ist daher klug von dem Manne, wenn er die Frau in ihrem Wirkungskreise unbedingt nach ihrer Einsicht handeln läßt und ihr die dazu bestimmte Summe regelmäßig zur Verfügung stellt; die Frau wird Ehrgefühl und Zartsinn genug besitzen, ein solches Vertrauen nicht zu mißbrauchen und ihm, falls sich am Schlusse des Jahres ein Vorschuß zeigen sollte, denselben zur Verfügung zu stellen.

Wie aber Extreme überall schädlich wirken, so auch hier. Wenn ein solches System der Knickerei an der Frau, die ihr Herzblut mit dem geliebten Manne theilen würde, mit Grund getadelt werden darf, so kann auch das Gegentheil davon nicht gebilligt werden, wo die Frau sich nach Belieben Geld aus der Kasse des Mannes holt. Ich kenne zwar mehrere Familien, in welchen die Frauen die Kassen verwalten, aus denen die Männer blos wöchentlich oder monatlich eine gewisse Summe für ihre kleineren Bedürfnisse nehmen, und man versichert mir, man könne jetzt immer Etwas bei Seite legen, während unter der früheren Verwaltung, unter der des Hausherrn also, die Gelder verschwanden, man wußte nicht wie. Vermöge ihres beständigen Verkehrs mit der Welt sind die Männer, besonders solche, die dem Handelsstande angehören, bei der Gewohnheit, täglich große Summen durch ihre Hände gehen zu sehen, im Allgemeinen keine strengen Haushalter und verschwenderischer in ihren Ausgaben, als eine kluge Frau. Ich möchte daher behaupten, wir Frauen machen jedem Amte, das man uns anvertraut, kraft eines uns innewohnenden Strebens, in keiner Hinsicht hinter dem Manne zurückzustehen, Ehre und seien vielleicht bessere Kassirerinnen, als mancher Herr Professor. Daß bei Kaufleuten die Frau die Kasse nicht, und im Handwerksstande nur selten führen kann, versteht sich von selbst. Wo es aber der Fall ist, soll die Frau dennoch an der für ihr Hauswesen bestimmten Summe festhalten und das übrige Geld durchaus nicht angreifen.

Ich nehme nun an, Dein künftiger Gatte gehöre schon um seines eigenen Vortheils willen zu den vernünftigen und artigen Ehemännern, und bestimme Dir ein Monatgeld, das zu Euren Einkünften und der Lebensweise, die er zu führen wünscht, in einem richtigen Verhältniß stehe. Dieses Monatgeld theile in verschiedene Kassen ab, deren ungefähren monatlichen Bedarf Du berechnest. Die erste Kasse sei für die Hausmiethe bestimmt, die zweite für Holz und anderes Brennmaterial, die dritte für Kleider und Wäsche, die vierte für Dienstlöhne, die fünfte für die Getränke, Wein, Most u. dgl., die sechste für die täglichen Bedürfnisse, und die siebente endlich für Extra-Ausgaben, Schulgelder u. s. f. Diese Einrichtung mag Dir zwar auf den ersten Blick etwas umständlich erscheinen; Du wirst jedoch erst bei Befolgung derselben die großen Vortheile, die sie bietet, einsehen. Du bist auf solche Weise stets auf alle Fälle hin versehen, hast eine klare Uebersicht, was Du für Dies oder Jenes aufwenden darfst, und kannst mit dem Erübrigten von dem einen Monate decken, was der andere mehr erfordert. Richte die Ausgaben jeder Kasse genau so ein, daß du nie oder nur selten aus

einer der andern Kassen entlehnen mußt, denn an eine jede kommt die Reihe, und nur schwer ist das einmal daraus Entnommene wieder zu ersetzen.

Damit Deinem Gatten jederzeit eine klare Uebersicht über die Verwendung der Haushaltungsgelder zu Gebote stehe, richte Dir ein Ausgabenheft von sieben Schreibbogen so ein, daß es zweiundfünfzig Seiten enthält. Die Eintheilung mache so:

Januar.

Erste Woche.

Lebensmittel.	fl.	kr.	Wein u. s. w.	fl.	kr.	Brennmaterial, Licht u. s. w.	fl.	kr.	Kleider und Wäsche.	fl.	kr.	Allerlei Ausgaben.	fl.	kr.
an Fleisch														
Brod														
Milch														
Kaffee														
Zucker														
Gemüse														
Reis														
u. s. f.														

Summire es am Ende jeder Woche, setze vierteljährlich die Hausmiethe und die Dienstlöhne dazu, und mache Dir am Ende des Jahres eine tabellarische Uebersicht des Ganzen.

Einfacher, und hinreichend für eine Haushaltung des Mittelstandes, ist folgende Einrichtung der Einnahmen und Ausgaben: Mache Dir zwei Bücher, welche du einfach linirst, schreibe auf das eine: Hauptbuch, auf das andere: Wirthschaftsbuch.

In das Hauptbuch schreibe auf die linke Seite, wie folgt:

Monat Januar 18 . . Einnahmen.

		Thlr.	Sgr.	Pf.
1.	50 Thlr. Baar	50	—	—

Auf die rechte Seite, dem obigen also gegenüber:

Monat Januar. Ausgaben.

		Thlr.	Sgr.	Pf.
1.	Mägdelohn	5	—	—
	Brennmaterial			
	Wein			
	Kleider und Wäsche			

und so fort alle größeren Ausgaben.

In das zweite Buch trage nun die Lebensmittel und die übrigen Ausgaben ein und setze die ganze Summe am Ende des Monats derjenigen unter, welche Du im Hauptbuch als verausgabt angezeichnet hast; rechne die Ausgaben von den Einnahmen ab und trage den Ueberschuß auf den nächsten Monat über.

Im Uebrigen nütze von Kleidern, von Wäsche, von Lebensmitteln Alles sorgfältig aus, und wenn Du Dir auch hie und da Etwas zur größeren Bequemlichkeit oder zur Verschönerung Deines Haushaltes anschaffst, so schaffe vor allen Dingen zuerst das Nothwendige an und hüte Dich, viel unnützes Zeug zu kaufen; denn solche Dinge verlieren ihren Werth, das Geld hingegen nie.

Sollte es aber dem gestrengen Herrn des Hauses einst einfallen, Dich mit Vorwürfen über allzugroße Ausgaben zu kränken, und bist Du Dir bewußt, die Haushaltung so ordentlich und so sparsam als möglich geführt zu haben, so laß Dein Ehrgefühl walten und bitte ihn, die Ausgaben einen Monat lang selbst besorgen zu wollen, um da, wo er es für gut findet, abbrechen und Dich eine bessere Eintheilung lehren zu können. Bei alledem aber lerne von der Weisheit des Brahmanen:

„Wenn es Dir übel geht, nimm es für gut nur immer;
Wenn Du es übel nimmst, so geht es Dir noch schlimmer.
Und wenn der Freund Dich kränkt, verzeih's ihm und versteh:
Es ist ihm selbst nicht wohl, sonst thät er Dir nicht weh.
Und kränkt die Liebe Dich, sei Dir's zur Lieb ein Sporn;
Daß Du die Rose hast, das merkst Du erst am Dorn."

Siebenter Brief.

Und willst Du, hohen Muthes, hin Dich geben
Der Liebe süßem, innigstem Verein:
Du mußt es ungetheilt, für's ganze Leben,
Dann bleibt im Geist, in Gott Dein Lieben rein.

Sallet's Laien-Evangelium.

Mein voriger Brief hat seinem Wesen nach einen Uebergang von dem Materiellen auf die geistigen Beziehungen zwischen Mann und Frau gebildet.

Ist der heilige Bund, den nur der Tod lösen sollte, einmal geschlossen, so tritt die Frau in neue Verhältnisse, welche mehr und schwerere Pflichten von ihr erheischen, als der ledige Stand, und ihr zugleich eine große Verantwortlichkeit auflegen.

Der Mann, als Ernährer seiner Frau und Familie, soll der Herr in seinem Hause sein; er sei aber auch der Freund, der Führer und der Beschützer seiner Gattin, der Leiter und der Erzieher seiner Kinder. Da indeß die Männer, wie die Frauen, leider unvollkommene Geschöpfe sind, so finden sich die guten Mädchen, welche hoffen, alle diese Eigenschaften in der Person dessen, dem sie ewige Liebe und Hingebung gelobt haben, vereinigt und verwirklicht zu finden, früher oder später oft bitter getäuscht.

Vor der Verheirathung ist das Mädchen das Idol seines Geliebten; gewohnt, auch ihn in diesem Lichte zu betrachten, tauscht es in der Ehe die, obwohl vermöge ihrer Natur flüchtige Leidenschaft der Liebe nicht gern gegen das dauerhaftere, aber weniger bezaubernde Gefühl einer innigen Freundschaft aus.

Die Klippe, an der das Glück mancher jungen Frau strandet, ist, daß sie von ihrem Gatten eine unverminderte Fortsetzung jener kleinen Aufmerksamkeiten erwartet, welche er ihr im Brautstande zu widmen gewohnt war, und die Huldigung, die er ihr als einen freiwilligen Tribut darbrachte, im Ehestande als eine ihr zu entrichtende Schuld fordert.

Die Frau darf sich nicht verhehlen, daß die ehelichen Verhältnisse manches Opfer von ihr verlangen. Heirathet sie den Mann ihrer Wahl, oder stellt sich erst nach ihrer Vermählung eine zarte Neigung zu ihrem Gatten ein, so werden diese Opfer ihr nicht schwer fallen. Sobald sie als Gattin die Schwelle seines Hauses überschreitet, liegt die Zeit der süßen Tändeleien hinter ihr; sie unterziehe sich dann willig der gebieterischen Nothwendigkeit, welche den Mann wieder stärker an sein Berufsleben fesselt und von ihm die heiligste der Pflichten, Brod zu schaffen, verlangt. Sie bedenke, daß der Mann zur Thätigkeit, zum Handeln geboren ist, daß seine natürliche Sphäre die Außenwelt ist. Laß Dir von Schiller sagen:

„Der Mann muß hinaus
In's feindliche Leben,
Muß wirken und streben
Und pflanzen und schaffen,
Erlisten, erraffen,
Muß wetten und wagen
Das Glück zu erjagen."

* * *

„Glaube nur, Du hast viel gethan,
Wenn Dir Geduld gewöhnest an!"

Göthe.

Ehrgeiz, Patriotismus, der Beruf und der Durst nach Gewinn entziehen also den Mann dem Hause und üben oft einen ungünstigen Einfluß auf sein Privatleben aus. Durch die Geschäfte des Tages ermüdet, durch Schwierigkeiten auf seinem Pfade gehemmt, in den für das öffentliche oder sein Privatwohl gebildeten Plänen gestört, kehrt der Mann zuweilen körperlich und geistig erschöpft und in gereizter Stimmung nach Hause. Unter solchen Umständen wird von der Frau vor allen Dingen Geduld und Gelassenheit verlangt, und Du thust gut, Dich dann an das treffliche Beispiel zu erinnern, das uns Göthe gibt, indem er sagt:

„Wenn ich 'mal ungeduldig werde,
Denk' ich an die Geduld der Erde,
Die, wie man sagt, sich täglich dreht
Und jährlich so wie jährlich geht.
Bin ich denn für was And'res da?
Ich folg' der lieben Frau Mama.

Höchst unverständig und einfältig wäre es dagegen, wenn Du, nicht gewöhnt, in allen Lagen selbst zu denken und zu handeln, Deinen verdrießlichen Gatten mit unnützen Fragen quälen, ihm etwa noch weitere Sorgen aufbürden und seine üble Laune durch fruchtloses Klagen über

seine Mißstimmung und Gereiztheit vermehren wolltest. Gewöhne Dich, mein Kind, Vieles zu ertragen, und das Leben mit seinem bunten Treiben und seinen tausend schroffen Ecken mit einem gewissen Humor aufzufassen; Du kommst weit leichter durch, als wenn Du Deine Tage entweder in stillem Schmerze hinseufzest, oder den Unmuth mit Grollen vergiltst.

Da fällt mir so eben ein köstliches Ehstands-Idyll von Rückert ein, und ich kann mir um so weniger versagen, Dir dasselbe mitzutheilen, damit Du an dieser gemüthlichen weiblichen Natur ein Beispiel nehmest, als überhaupt das Gold aus dem Dichtermunde, mit welchem ich meine Briefe schmücke, denselben bei der kalten Prosa der zu behandelnden Gegenstände einigen Reiz verleihen wird. Es ist betitelt:

Das Bienengesumme.

Sie.

Mein Schatz, wir wollen spazieren gehen,
Ich will die blühenden Bäume besehen,
Doch wenn ich mich soll erfrischen,
So brumme Du nicht dazwischen!

Er.

Mein Schatz, Du schaust in die Wipfel hinan,
Da siehst Du und hörst — und erfreuest Dich dran —
Der Bienen geschäftiges Summen;
Was ärgert Dich denn mein Brummen?

Sie.

Mein Schatz, ihr Summen ist süßer Erwerb,
Dein Brummen aber ist Lustverderb
Und dienet nicht, Süßigkeiten
Wie ihr Gesumm zu bereiten.

Er.

Mein Schatz und ersummen sie Honigseim,
So kann ich erbrummen auch einen Reim,
Sie saugen für sich die Seime,
Ich aber für dich die Reime.

Sie.

Du sogest sie ein aus Scherz und Kuß;
Nun heut aus Unmuth und Verdruß?
Meinetwegen, mein Schatz, so brumme!
Ich halt' es für Bienengesumme.

* * *

Nachgiebigkeit ist eine der segensreichsten Blüthen in dem Kranze der Pflichten, den uns die Ehe bei Ablegung des Brautkranzes beut.

Jede Frau sollte sich bemühen, die Gesinnungen und die besonderen Neigungen des Mannes, mit dem sie ihre Lebenstage zubringen soll, so viel als möglich zu den ihrigen zu machen, indem bei der engen Verbindung, welche zwischen Mann und Frau besteht, eine hartnäckige Verschiedenartigkeit der Ansichten und Neigungen oft gegenseitige Verstimmung und Unfrieden erzeugen. Das Zusammenleben ist der wahre Prüfstein der Liebe und Freundschaft. So lange zwei Personen getrennt leben, mögen sie in jeder wichtigen Frage, in Gesinnungen und Grundsätzen scheinbar übereinstimmen; wenn sie aber beständig unter dem nämlichen Dache wohnen, so können die kleinsten Uebelstände in obwohl an und für sich unbedeutenden

Dingen eine Verschiedenheit der Meinung, widersprechende Ansichten oder Handlungen veranlassen, welche bei einer täglichen Wiederholung für die betreffenden Parteien wichtig genug werden, um Anlaß zu häufigen Zwistigkeiten zu geben, die nur zu oft unselige Folgen nach sich ziehen und mit der Zerstörung des häuslichen Friedens endigen.

Um den Frieden zu erhalten und sich die Liebe ihres Gatten zu wahren, wird eine zartfühlende Frau oft ihre eigenen Neigungen den seinen zum Opfer bringen; und wäre es auch nicht ihre Pflicht, so liegt es jedenfalls in ihrem Interesse. Liebt der Mann die Gesellschaft, so wird sie, wenn sie auch die Zurückgezogenheit oder einen kleinen Kreis auserwählter Freunde beständigen und lärmenden Besuchen vorzieht, ihn durch Kälte und unfreundliches Betragen gegen die von ihm eingeladenen Gäste, deren Gesellschaft ihm zuzusagen scheint, nicht beleidigen, sondern im Gegentheil seine Bekannten jederzeit freundschaftlich empfangen und sich gegen gesellige Freuden, die sich mit der Klugheit und dem Anstande vertragen, nicht auflehnen. Sollte sie jedoch mit der Zeit mit Grund fürchten, sein freigebiges Wesen und sein Hang zu Lustbarkeiten möchten ihn zu Ausgaben verleiten, die seine ökonomische Lage gefährden könnten und in seiner Stellung nicht zu rechtfertigen wären, so wird sie einen günstigen Augenblick abwarten, um ihn sanft zu warnen und ihn mit der ganzen Macht freundlicher Ueberredung von der eingeschlagenen Bahn, auf der er zuletzt seinen und seiner Familie Ruin herbeiführen würde, abzuleiten suchen. Zeigt sie sich in unbedeutenden Dingen nachgiebig gegen ihren Mann, so wird sie in wichtigeren Angelegenheiten leicht Einfluß auf ihn üben und, wo ihr beiderseitiges Interesse ihre Einmischung rechtfertigt, ihre Ansichten mit Erfolg geltend machen können.

Eine junge Frau von heiterer und lebhafter Gemüthsart, welche sich mit einem ernsten, den Studien lebenden Manne verbindet, soll sich bemühen, ihre Freuden im Schooße ihrer eigenen Familie zu finden, und ihre Gegenwart dem Hause nicht zu oft entziehen; denn vielleicht ist von der ganzen Männerwelt kein Stand der steten kleinen Hülfleistungen und zarten Aufmerksamkeit der Frau so bedürftig, wie dieser. Sie muß sich mit Aufopferung ihrer liebsten Neigungen Alles versagen, was ihr Gatte mißbilligen oder was ihn in seiner zurückgezogenen Lebensweise stören könnte. Die Frau hat die heilige Verpflichtung, sich dem Charakter des Mannes anzupassen, der mit seltenen Ausnahmefällen doch geistig über ihr steht, seine Neigungen zu den ihrigen zu machen oder die ihrigen wenigstens den seinigen unterzuordnen. Die Biegsamkeit des weiblichen Charakters erleichtert uns diese Verpflichtung bedeutend, ja sie befähigt uns so sehr dazu, daß nicht selten nach mehrjähriger Ehe eine früher nicht vorhandene merkwürdige Aehnlichkeit des Charakters und der Neigungen bei Eheleuten getroffen wird. Durch ein solches Benehmen wird sie sich die Achtung desselben erwerben und den häuslichen Frieden und jene Einigkeit sichern, deren Erhaltung die Pflicht und meistentheils eine Hauptaufgabe der Frau ist.

Mache Deinem bedeutungsvollen Namen Ehre, liebe Frida, und sei an Friede reich; in Duldsamkeit zeigt sich die ächte Liebe, Friede ist die Verklärung ächter Weiblichkeit, ist eine Gnade Gottes, die unser Gemüth

harmonisch durchdringt. „Selig sind die Friedfertigen; denn sie werden Gottes Kinder heißen!“ Laß nie die Sonne über Deinem Zorne untergehen, denn gleich einem Porzellangefäße kann der häusliche Frieden, wenn er gebrochen ist, zwar wieder gekettet werden: aber die Schönheit und der Werth Beider sind und bleiben dadurch wesentlich beeinträchtigt.

„Rasch ist ein unheilvolles Wort gesagt,
Rasch ist der Seelen zartes Band zerhau'n —
Und nimmer könnt Ihr, frei und unverzagt,
So wie zuvor Euch Aug' in Auge schau'n.“

Sallet.

* * *

Der Mann, welcher den größten Theil des Tages der Familie entzogen ist und seinen Berufsgeschäften leben muß, erwartet bei seiner Heimkunft in trauter Häuslichkeit Ruhe, Erholung und zuweilen Vergnügen zu finden. Ein guter Gatte, der nicht nur für den Unterhalt seiner Frau und Kinder sorgt, sondern dieselben auch hie und da die Lebensfreuden genießen läßt, welche die Vermögensumstände gestatten, hat ein Recht, dieses zu erwarten, und die Pflicht einer guten Frau ist, so weit es an ihr liegt, Sorge zu tragen, daß er sich nicht getäuscht finde. Sie muß sich bemühen, ihm die Zeit, welche er bei ihr zubringt, angenehm zu machen, indem sie sich für seine Studien oder Erfolge interessirt und ein Gespräch zu unterhalten weiß, dessen Reiz die Würze seiner Mußestunden ist. Ein Haupterforderniß hiezu ist das fortwährende Streben nach Bildung des Geistes, welche besonders durch eine gewählte und gediegene Lektüre erlangt wird. Es ist daher eine irrige Ansicht und ein großes Vorurtheil, das man noch allzuhäufig antrifft, das Lesen bei Hausfrauen so zu sagen in die Acht zu erklären und als eine nutzlose und zeitraubende Beschäftigung zu bezeichnen, der sich fleißige Frauen, welche in dem Rufe der Arbeitsamkeit stehen wollen, nicht ergeben sollten. Soll nicht in allen Dingen Maß und Ziel obwalten? Dürfte es Jemand wagen, eine Frau deßhalb schief zu beurtheilen, weil sie mitten unter den Mühen und Sorgen ihres Hauswesens den bessern Theil ihres Wesens, ihren Geist, der sich nur zu leicht in den Staub der Erde treten läßt, pflegt und ihm die Nahrung bietet, die der Himmel ihm zuweilen durch seine Auserkorenen schickt?

„Der Geist, geschaffen frei emporzuflammen,
Folgt abwärts stets des schweren Stoffes Richtung,
Doch daß er falle nicht in sich zusammen,
Vergessend sich in träger Selbstvernichtung,
Hat Gott gesendet seine Auserwählten,
Daß sie die Schlummertrunk'nen donnernd weckten,
In Feuer die verstumpften Klingen stählten,
Des Geist's Panier auf Erdenzinnen steckten.

Sallet.

Wenn ich auch durchaus nicht der Ansicht bin, daß die Frau sich öffentlich in das politische Leben mischen und bei Parlamenten auf den Zuhörergalerien erscheinen solle, so möchte ich ihr doch rathen, regelmäßig eine gute Zeitung zu lesen, um immer mit den Ereignissen und der politischen Gestaltung der Welt bekannt zu sein. Sie ward ja in der Geschichte unterrichtet, warum sollte sie die neueste, die Geschichte der Gegenwart nicht kennen?

Auch die Talente, welche zur Verschönerung des Lebens beitragen und geeignet sind, den Mann an seinen häuslichen Kreis zu fesseln, darfst Du nicht vernachlässigen. Biete Allem auf, ihm das Familienleben angenehm zu machen; bei einem solchen Benehmen wirst Du Deinen Einfluß auf ihn behalten und Dir seine Liebe und Anhänglichkeit über die Blüthezeit Eurer gemeinsamen Jugend hinaus sichern.

Darf sich dagegen eine Frau über die verdrießliche Laune ihres Mannes wundern, wenn sie, unbekümmert, ob er an ihrem Umgang Gefallen finde oder nicht, ihr Aeußeres vernachläßigt, sich einer gewissen Geistesträgheit und einer Bitterkeit und üblen Laune überläßt, ihn täglich mit ewigem Klagen über kleine Uebelstände in der Haushaltung, über das Gesinde, über zerbrochenes Geschirr, beschmutzte Teppiche, verdorbenes Geräthe, über

„Schnupfen und Zahnweh,
Verursacht durch dünnsohlige Schuhe und ungewärmte Hemden“

quält? Oder darf sie sich beklagen, wenn er ihr bei solchem Benehmen seine Gesellschaft so wenig als möglich schenkt und auswärts die Unterhaltung und Erholung sucht, welche er zu Hause nicht finden kann?

Dürfen wir uns wundern, wenn wir von zanksüchtigen, ewig brummenden, ewig keifenden Frauen hören, daß man solche mit dem Namen böser Rippen belegt hat? Da diese gewöhnlich abergläubisch sind, weil ihre von bösen Geistern und Hexenspuck träumende Einbildungskraft ihnen ihr eigenes Bild zeigt, so möche ich für die armen Männer wünschen, daß die bösen Rippen an einer schönen Nacht von ihrer Seite geführt, wie in jener Ballade Uhlands vor dem Richterstuhl der Elfen zur Verantwortung gezogen und mit einem so nachdrücklichen Verweis heimgeschickt würden, daß sie zeitlebens vor den Ohren gellen hörten:

„Liebchen, bist Du immer böse?
Hast Du so ein hitzig Blut?
Mußt Dir's Zürnen abgewöhnen.
Ist nicht für die Ehe gut.“

* * *

Junge Frauen, welche so unglücklich sind, eine zarte oder kränkliche Konstitution zu besitzen, sollten sich hüten, bei jeder leichten Unpäßlichkeit Beweise der Theilnahme und des Mitleids von ihren Gatten zu verlangen, um sie nicht zu ermüden und sich hiedurch der Wolthat ihres Mitgefühls und ihrer zärtlichen Aufmerksamkeit bei bedeutenderen Leiden nicht zu berauben.

Mit wenigen Ausnahmen sind die Männer hinfälliger und kränklicher Frauen bald müde. Es mag hie und da einen Mann geben, der ein Bewunderer sehr, sehr zarter Frauen ist; aber das sind gewöhnlich noch ledige Leute, welche die weibliche Welt nur in Gesellschaft sehen, oder sentimentale Gemüther, die früh schon durch ein anhaltendes Uebel eine geliebte Schwester, Braut oder Gattin verloren haben, und nun in der Erinnerung an die menschliche Hinfälligkeit die liebevolle Aengstlichkeit einer zärtlichen Mutter bei dem kränkelnden Kinde, dessen blasse Wangen ihr mit erneuertem Schmerze ein früher verlornes Kind in's Gedächtniß zurückrufen, an den Tag legen.

Die weitaus größere Zahl der Männer wünscht rüstige und kräftige Frauen zu besitzen, in deren gesundem Körper auch eine gesunde Seele wohnt. Dabei darf sich aber das sanftere Geschlecht weder die rauheren Manieren, noch die unter Männern gebräuchlichen Gewohnheiten aneignen; die Frau bewahre die Bescheidenheit und das Zartgefühl, welches die Natur in ihre Seele gepflanzt hat, wisse aber eine ungezierte Heiterkeit, gute Laune, Energie des Charakters und Muth damit zu verbinden. Möge Dein Gatte in Rückert's Lob der Frauen einstimmen und ebenfalls sagen können:

„Frauen sind genannt vom Freuen,
Weil sich freuen kann kein Mann
Ohn' ein Weib, die stets von Neuem
Seel' und Leib erfreuen kann.
Wohlgefraut ist wohlgefreuet.
Ungefreut ist ungefraut;
Wer der Frauen Auge scheuet,
Hat die Freude nie geschaut.
Wie erfreulich, wo so fraulich
Eine Frau geberdet sich,
So getreulich und so traulich,
Wie sich eine schmiegt an mich.

* * *

Ein Zustand, ähnlich dem der unseligen Seelen in Dante's „Hölle", eine Qual, ein Bangen, eine Unruhe, eine Rastlosigkeit, eine Wuth, ein Weheruf, eine Leidenschaft, die mit Eifer sucht, was Leiden schafft, wie Shakespeare sich ausdrückt, ist die Eifersucht. Wo ein gegenseitiges, auf Achtung gegründetes Vertrauen, ein inniges Einverständniß der Seelen herrscht, wo die Frau sich ihres eigenen Werthes bewußt ist — denn so gut der Mensch sich für mehr halten kann, als er wirklich ist, so kann er sich auch für zu gering achten — da kann dieses unselige Gefühl keine Wurzeln schlagen, und eine vernünftige Frau wird sich durch die Auszeichnung, die ihrem Gatten von andern Frauen zu Theil wird, nie beleidigt, vielmehr selbst geehrt fühlen. Es kann sogar Fälle geben, wo zwischen ihrem Gatten und einer andern Frau ein inniges und doch reines Freundschaftsverhältniß besteht, obwohl sie dann täglich bitten dürfte: Führe ihn nicht in Versuchung! denn die Menschen sind und bleiben Kinder, die nur zu gern nach verbotenen Früchten langen. Ein richtiger, leidenschaftsloser Blick und der äußerst feine Instinkt des weiblichen Herzens werden sie am Besten belehren, was sie von einem solchen Verhältnisse zu halten und zu fürchten hat; vor allen Dingen hüte sie sich, durch Unmuth und Kälte eine Schwäche zu zeigen. Wenn sie sich immer gleich bleibt, sich immer gleich liebe- und vertrauensvoll gegen ihren Gatten bezeigt, so muß schon die Achtung für sie und ein gewisses Ehrgefühl in seiner Brust ihn abhalten, ein Unrecht an ihr zu begehen.

Für ein keusches, hochherziges Weib muß jedoch die Ueberzeugung von der Untreue ihres Gatten eine der schwersten Prüfungen sein. In Bezug auf diesen äußerst zarten Punkt wäre es jedenfalls leichter, zu sagen, was in einem solchen Falle vermieden werden soll, als wie sie sich zu benehmen hat, da dieses Letztere gemeiniglich von dem Augenblicke und zuweilen von zufälligen Umständen abhängt. Durch heftige Ausbrüche des Schmerzes und bittere Vorwürfe mochte vielleicht schon hie und da die mit Recht sich

beleidigt fühlende Frau den Verführten zu sich zurückrufen und die unwürdigen Fesseln des noch immer geliebten Mannes brechen, besonders wenn er vermuthen konnte, daß er einen Nebenbuhler habe und seine Schöne sich weder um seine Rückkehr zu ihr, noch um einen vollständigen Bruch stark bekümmere. Die Wirkung ist jedoch eine äußerst verschiedene, und selten mag sich die durch Vorwürfe sich kundgebende Entrüstung heilsam erweisen, wenn die Frau selbst dem Gatten Anlaß zur Gleichgültigkeit, Entfremdung, wohl gar zur Ausschweifung gab. Besonders aber wäre es ein unsicheres Mittel und ein viel zu gefährlicher Versuch, als daß eine Frau ihn ungestraft wagen dürfte, wenn sie die zuvorkommenden Aufmerksamkeiten eines Hausfreundes allzu bereitwillig annehmen würde, oder sich zu gewissen Gunstbezeigungen und Vertraulichkeiten gegen andere Männer herbeiließe, in der Absicht, die Eifersucht ihres Gatten zu erregen und auf solche Weise seine schlummernde Leidenschaft oder verlorene Liebe auf's Neue zu wecken. Lockere Grundsätze und ein tadelnswerthes Betragen des einen Theils gibt dem andern Theil kein Recht zu der geringsten Abweichung von der Bahn der Pflicht und Tugend. Leichtfertige Sitten von Seiten einer Frau werfen nicht nur einen Makel auf ihre Person, sondern auch auf die ihres Mannes. Indem sich der Mann einer unerlaubten Neigung überläßt, erniedrigt er sich selbst und beleidigt in der Person seiner Frau die Mutter seiner Kinder, kann aber sie nie herabwürdigen, wenn sie es nicht selbst thut.

Die meisten Menschen sind, wenn sie in eine kritische oder unangenehme Lage gerathen, vermöge eines unruhigen Dranges, sich derselben zu entreißen und die drückende Pein abzuwälzen, eher geneigt, zu weit, als nicht weit genug zu gehen, obwohl von diesen beiden Mißgriffen der letztere gemeiniglich vorzuziehen wäre.

Einer tugendhaften, nach der Liebe ihres Gatten strebenden Frau könnten in diesem Punkte mancherlei Benehmungsweisen vorgezeichnet werden, deren Befolgung die Klugheit ihr gebieten würde; aber der beste Rath, der ihr hierüber ertheilt werden kann, ist vielleicht der, sich leidend zu verhalten, oder wenigstens ohne eine lange oder reifliche Erwägung keinen Schritt zu thun, der ihr künftiges Glück gefährden könnte. Die Zuziehung einer dritten Person ist in solchen Fällen nicht rathsam, ja oft von den schlimmsten Folgen, da bei einem so zarten Handel die Dazwischenkunft von Freunden den bereits erfolgten Bruch des ehelichen Vertrauens eher erweitert, als heilt. Ueberhaupt meine ich, eine Frau, die ihren Mann recht lieb hat, werde seine Fehler den Augen Anderer so gerne zu verbergen suchen, wie ihre eigenen. Ist er nicht ihr zweites Ich? Und sollte nicht schon das Zartgefühl, diese ächt menschliche und den Menschen adelnde Regung sie bestimmen, seine Ehre, so viel an ihr liegt, zu wahren? Ist doch die Ehre der Güter höchstes für den Menschen! Während die Frau also ein würdiges Benehmen und ein geduldiges Schweigen bei dem ihr zugefügten Unrecht beobachtet, wenn sie ruhig ihren Weg fortgeht und stille und gelassen ihre häuslichen Pflichten erfüllt, wird sie eine Seelengröße zeigen, welche ihr die Achtung und Verehrung ihrer Umgebung erwerben muß und ihr mit der Zeit das Herz ihres Gatten vielleicht wieder gewinnen

wird, wenn dieses Herz einer solchen Hingebung würdig ist. Wäre dieses nicht der Fall, so trage sie ihre verschmähte Liebe auf die Kinder ihres Herzens über, und dann

„Wenn's im Innern sehnt und dröhnt,
Geb' ihr ein Gott — zu weinen!"

Göthe.

* * *

Sollte aber auch Deine Zuneigung einst geschwächt und Dein Vertrauen erschüttert werden, so laß, wenn das Unrecht, das man Dir gethan, aufrichtig erkannt und Verzeihung gewünscht wird, die Stunde der Versöhnung nicht vorbeigehen, indem Du einfältige Bedingungen stellst, oder eine nutzlose oder beleidigende Rache zu nehmen suchst. Statt Zugeständnisse für die Zukunft zu machen, glaubt der reuige Gatte in einer solchen Lage Vergessen und Vergebung des Vergangenen fordern zu dürfen.

„Den Zwiespalt in des Sünders Brust zu stillen,
Vergebung kündend, solches Recht steht an
Dem, der des Urgeist's reinen, ew'gen Willen
Vom eignen Willen nicht mehr trennen kann."

Sallet.

Würde dieses Gebot mehr befolgt, als es gemeiniglich der Fall ist, wie mancher Zwist und demzufolge wie manches Unheil könnte da nicht im öffentlichen und Privatleben vermieden werden!

Sind einmal die Bande der Zuneigung und des herzlichen Einverständnisses zerrissen, ist die Achtung entschwunden und trennen unheilbare Zerwürfnisse die Gatten, so wird die Schuld daran meistens beiden Theilen aufgebürdet, und wäre auch die Frau so rein, wie ein Engel, und hätte sie das Leben einer Heiligen geführt. Sie bringe daher lieber tausendfache Opfer, sie lasse keine Mittel und Wege unversucht, bevor sie sich von dem Vater ihrer Kinder trennt. Ihr ist ja, wenn auch eine der schwierigsten, doch eine der heiligsten Aufgaben des Lebens geworden, eine Menschenseele zu veredeln und zu Gott, dem Inbegriff aller Vollkommenheit, zurückzuführen. E i n Erfolg ist ihr sicher dabei; im Ringen mit finstern Mächten wird wenigstens ihre eigene Seele sich zu höherer Vollkommenheit entwickeln, denn die wahrhaft gute und edle Frau wird sich weder durch Verlockungen noch Drohungen mit in den Schlamm des Lasters hineinziehen lassen. Sie richtet ihre Blicke zum Himmel, von wo ihr Muth und Vertrauen kommt; Gott sendet ihr oft sichtbar seine Hülfe, indem er den Verirrten durch Krankheit oder Leid heimsucht und sein besseres Selbst wieder weckt. Mit heiliger, selbstvergessender Liebe duldet und leidet sie, trägt sie ihr schweres Geschick; sie bleibt die Freundin des verworfenen, dem Laster verfallenen Gatten, wenn auch der beglückende und veredelnde Austausch der Gefühle und geistigen Strebens nicht mehr stattfinden kann. E i n Ersatz ist ihr doch geboten:

„Leis senkt der Himmel sich in ihre Brust;
Sie braucht nach i n n e n innig nur zu lauschen,
Und kann mit ihrem Gott, frei und bewußt,
Gedanken um Gedanken selig tauschen."

* * *

Ungeachtet der scheinbaren geistigen Ueberlegenheit und Charakterstärke des Mannes wird man bei einer genauen Würdigung der Tugenden beider Geschlechter finden, daß die Frau weit uneigennütziger ist, als der Mann, und ihre Eigenschaften schon deßhalb einen um so festeren Haltpunkt haben.

Die Männer sind von ihrer frühesten Jugend an weniger als die Frauen an Selbstverläugnung und Selbstbeherrschung gewöhnt, und da sie von Natur aus sinnlicher, und durch die Gesetze des Anstandes und die gesellschaftlichen Einrichtungen in der Befriedigung ihrer Neigungen und Leidenschaften weniger eingeschränkt sind, so sind sie auch weniger geeignet, dem Wohl und der Behaglichkeit Anderer ihr eigenes Vergnügen und ihre Neigungen aufzuopfern. In dieser Hinsicht wäre es hauptsächlich eine Aufgabe der Mütter, die ihnen schon durch die Rücksicht auf ihr Geschlecht geboten werden sollte, die Erziehung ihrer Knaben so zu leiten, daß sie später nicht zu Haustyrannen werden, sondern dankbar das rastlose Wirken und die ihnen so nothwendige treue Pflege der Frau anerkennen, und sie als eine liebe Gehülfin betrachten, welche mit ihnen auf einer und derselben Stufe steht und wie sie Ansprüche auf Nachsicht, Gefälligkeit, Mitgefühl, wie sie Ansprüche an das Leben machen kann. Sie sollten die Knaben in ihrer Mutter das Frauengeschlecht ehren lehren, damit sie diesen Cultus einst auf die Gattin übertragen und in ihrem Herzen immer die liebende Mutterstimme vernehmen mögen: „Was Du dieser thust, das hast Du mir gethan!“ Deßhalb gibt es ohne Zweifel manche ehrenwerthe Ausnahmen unter den Männern; aber die Frau, welche in die Ehstandslotterie setzt, muß sich gefaßt machen, eine Niete zu ziehen.

Gleich der Schnecke haben wir Frauen äußerst empfindliche Fühlhörner, und ziehen uns nur zu bald gekränkt in unser Innerstes zurück. In diesem Punkt hat uns Göthe trefflich gezeichnet, wenn er sagt:

„Sind doch ein wunderlich' Volk, die Weiber, so wie die Kinder!
Jedes lebet so gern nach seinem eig'nen Belieben,
Und man sollte hernach nur immer loben und streicheln.“

In Berücksichtigung des männlichen Charakters, wie er sich im Allgemeinen zeigt, dürfen wir Frauen daher nicht zu empfindlich sein, noch viel weniger maulen, wenn es uns nicht immer nach Wunsch geht. Gerade weil es dem Manne so gerne an Selbstverläugnung und Selbstbeherrschung fehlt, muß die Frau sich dieselben anzueignen suchen; so nur, wo Eines das Andere hebt, und Eines sich an's Andere als dienendes Glied anschließt, kann ein Ganzes erzielt werden, das den Stürmen der Zeit trotzt, wie jene steinigen Flüh'n der Hochgebirge, die in der Vorwelt als einzelne Kiesel der Spielball eines furchtbaren Elementes waren, und nun den purpurglühenden Brautkranz der Alpenrosen auf ihrem Scheitel tragen.

„Wenn Geist und Geist zusammen sich geschlossen
Zu unzertrennbar'm Stamme keusch und stark,
Wie grünen, lichtgeküßt, die jungen Sprossen,
Des Geistes Glutenweihe tief im Mark!“

Sallet.

* * *

Auch in den ungetrübtesten Tagen des häuslichen Glücks und in den süßesten Stunden ehelicher Vertraulichkeit darf der Frau eine gewisse Würde

des Charakters und Energie der Seele nicht fehlen, wenn sie sich die Achtung des Gatten zu erhalten wünscht. Trüben aber Sorgen und Schwierigkeiten den Himmel ihres häuslichen Lebens, so erhalten diese Eigenschaften noch einen höhern Werth, wenn sie, statt bei ihrem bekümmerten Lebensgefährten eine Aufmunterung und einen Trost zu suchen, den er ihr vielleicht nicht zu geben vermag, durch eine mit Zärtlichkeit gepaarte Geduld, Kraft und einen durch Klugheit gemäßigten Muth seinen Geist aufzurichten, ihm das Ungemach zu versüßen, oder den drohenden Schlag abzuwenden sucht.

Im Unglück zeigt sich die Seele des Mannes oft kleinmüthig; sein Geist ist gedrückt, sein Muth gebrochen, und, einer vom Sturm entwurzelten Fichte ähnlich, vermag er nicht so bald sich wieder aufzuraffen. Die Frau dagegen, welche dem bescheidenen Gebüsche gleicht, das der Wind beugt, aber nicht zerreißt, erhebt oft schnell wieder ihr schmachtendes Haupt, und nimmt mit starker Seele und Ergebung das Unglück an, das sie weder vorhersehen, noch wenn sie es vorhergesehen hätte, abwenden konnte. Hier feiert der Gefühlsmensch den Triumph vor dem Verstandesmenschen, der Friede Gottes, von dem die reine Frauenseele durchhaucht ist, vor der Vernunft, die den Mann durchgeistet.

In der Zeit der Noth und in den Tagen der Prüfung sollte die Frau ihrer Umgebung mit dem Beispiele des Muthes und der Hochherzigkeit und einem geeigneten Handeln vorangehen, indem sie sich bei gefährdeten ökonomischen Verhältnissen einschränkt, sich ohne Murren und ohne Vorwürfe die Annehmlichkeiten und Bequemlichkeiten, an welche sie gewöhnt war, zu versagen weiß und sich hütet, die Schwierigkeiten ihrer Lage durch schwache und nutzlose Klagen zu vermehren, die ihrem Gatten, dessen Friede ihr theurer sein sollte, als alle die eiteln Güter, welche der Wohlstand schenkt, das Leben noch trüber machen müßten. Ueberhaupt suche Dir in allen Lagen die Heiterkeit der Seele zu bewahren, sie ist ein Sonnenstrahl, der das dunkelste Gewölke zertheilen, Balsam in die leidende Seele des Gatten und wieder Licht und Leben über Dein Haus ergießen kann.

Der Menschengeist, „der, statt im ew'gen Geist dahinzuschwinden, ein Säugling an der Erde Brüsten hängt," muß ihre Mächte kennen lernen; aber da er nicht von dieser Erde ist, soll er seine edlere Abkunft dadurch beurkunden, daß ihre Mächte ihn nicht zu beugen vermögen, und er sich in den Stürmen des Lebens nicht einem kleinmüthigen Jammer überlasse. Zwar ist uns für die Wunden, welche die Erde uns schlägt, ein Heilmittel in den Thränen gegeben; aber eben dieses Mittel rufen wir Frauen gemeiniglich nur zu schnell zu Hülfe, und während eine seltene Thräne oft einen großen Eindruck auf das Herz des Mannes machen kann, muß eine weinerliche Frau ihn verstimmen, wie beständiges Regenwetter. Eine wackere, heitere Frau dagegen, die durch ihren Muth den des Mannes stützt, wird den Talisman ächter, wahrer Frauengröße besitzen, der ihr die Liebe und Achtung des Gatten dauerhaft sichert. Befolge Du daher das Beispiel der starken Seelen, von welchen Kerner singt:

„In stillen Nächten weinet
Oft Manche aus den Schmerz,
Und Morgens dann ihr meinet,
Stets fröhlich sei ihr Herz."

* * *

Mit der Zeit und wenn das Alter naht, nimmt die eheliche Verbindung, selbst wenn sie immer unter den schönsten und glücklichsten Ausspizien durchlebt wurde, eine ernstere Gestaltung an. Wenn die Jugend weicht, flieht auch mit den vergänglichen Reizen derselben die Leidenschaft, und unter den Gebrechlichkeiten des vorrückenden Alters brennt Hymens Fackel nicht mehr so helle.

Obwohl dann die gewaltige Flamme der Leidenschaft erloschen ist, erstirbt doch das heilige Feuer der Liebe und Freundschaft nicht, sondern erhält Tag für Tag neue Nahrung und neues Leben durch die Macht der Gewohnheit, durch gegenseitige Bedürfnisse und gegenseitige Aufmerksamkeiten, durch die Erinnerung an vergangene Freuden und alle die bunten Scenen des Lebens, das man mit Herz und Hand vereint, heiteren Muthes mit einander durchwandelt hat. Dieß sind die letzten, aber nicht die schwächsten Bande, welche die oft seidenen, oft eisernen Fesseln des Ehestandes bilden.

Wenn Kinder und Enkel das alternde Paar umspielen, muß es sich an die Tage seiner Jugend erinnern, und in seinen Nachkommen den schöneren Theil seines Lebens noch einmal durchleben, besonders wenn es mit allen seinen Kräften und den ihm zu Gebote stehenden Mitteln seine Pflichten an seinen Kindern erfüllt, und auf solche Weise ihr Wohl begründet hat. Was man säet, wird man ernten! Die Ehrerbietung, die liebevolle Aufmerksamkeit und zarte Fürsorge, welche ihm von denselben dafür zu Theil wird, muß wie ein Sonnenstrahl den Abend seines wirkungsreichen Lebens vergolden.

Das Eine aber, dessen Wunderkraft Dich in allen Verhältnissen Deines Lebens und in den Beziehungen zu Deinem Gatten stets richtig leiten wird, spricht ein polnischer Dichter, Mickiewicz, in den Worten aus:

„Du hab' ein Herz, und schau in's Herz hinein!"

Küche und Speisekammer.
Die Kenntniß der Nahrungsmittel und ihr Einkauf. Die Kochkunst, Küchenrezepte, Speisezettel. Die Anordnung der Tafel, das Serviren und Transchiren.

Achter Brief.

Laß dem Mädchen die Küche zum Reich; da gibt es, wahrhaftig!
Arbeit genug, das tägliche Mahl, durch Sommer und Winter,
Schmackhaft stets zu bereiten und ohne Beschwerde des Beutels.
Denn im Frühjahr sorget sie schon, im Hofe die Küchlein
Bald zu erziehen und bald die schnatternden Enden zu füttern.
Alles, was ihr die Jahreszeit gibt, das bringt sie bei Zeiten
Dir auf den Tisch, und weiß mit jeglichem Tage die Speisen
Klug zu wechseln, und reift nur eben der Sommer die Früchte,
Denkt sie an Vorrath schon für den Winter. Im kühlen Gewölbe
Gährt ihr der kräftige Kohl, und reifen im Essig die Gurken,
Aber die luftige Kammer bewahrt ihr die Gaben Pomonens.
Gerne nimmt sie das Lob vom Vater und allen Geschwistern,
Und mißlingt ihr Etwas, dann ist's ein größeres Unglück,
Als wenn Dir ein Schuldner entläuft und den Wechsel zurückläßt.
Immer ist so das Mädchen beschäftigt und reifet im Stillen
Häuslicher Tugend entgegen, den klugen Mann zu beglücken.
Wünscht sie dann endlich zu lesen, so wählt sie gewißlich ein Kochbuch,
Deren Hunderte schon die eifrigen Pressen uns gaben.

Göthe.

Unter den verschiedenen Lebensgenüssen, welche sich der Scharfsinn des Menschen zu bereiten weiß, steht, besonders bei den Männern, eine gute Mahlzeit gemeiniglich oben an. Du glaubst nicht, liebe Frida, wie viel Einfluß eine solche auf die Stimmung eines Mannes haben kann, und Du thust daher gut, wenn Du diese Schwäche — nein, ich will es nicht so heißen, denn wie sich das Auge am Schönen, das Ohr an Melodien, der Geruchssinn an Düften erlabt, so darf sich der Gaumen auch am Wohlschmeckenden erfreuen — Du thust gut, wenn Du diese Neigung gehörig berücksichtigest. Schon das Zartgefühl muß Dich auffordern, dafür zu sorgen, daß es dem lieben, fleißigen Manne beim Feierabend oder wenn er seine Arbeit unterbricht, um sich zu Tische zu setzen, recht schmecken möge; zudem kann dieß auch in ökonomischer Hinsicht ein Vortheil genannt werden, indem er dann nicht verleitet wird, sich in Wirthshäusern zu verschaffen, was er zu Hause entbehren muß. Widme daher dem Familientisch gerne und angelegentlich Deine Sorgfalt! Du widmest sie ihm aber nur dann, wenn Du Dich wirklich bei der Bereitung der Speisen bethätigst, wenn Du mit Lust und Freude die Wissenschaft des Kochens erlernst, die gewiß eine sehr interessante ist, indem sie uns in den drei Reichen der Natur heimisch werden läßt und uns zeigt, durch welche chemischen Prozesse oder welche Behandlung wir uns die Gaben derselben dienst- und nutzbar machen. Gut zu kochen ist eine Kunst, die jeder Frau Ehre macht und von den

meisten Männern an ihrer Gattin höher geschätzt wird, als Virtuosität in der Musik, im Versemachen u. dgl. Gut kochen ist der Ruhm der deutschen Hausfrau!

Aber gut kochen erlernt man nicht durch das bloße oberflächliche Hineinschauen in Kochbücher; es besteht nicht in dem bloßen Zusammenmengen von Stoffen nach Anleitung. Gut kochen erfordert vor allen Dingen Nachdenken, Pünktlichkeit und Geschicklichkeit in den verschiedenen dazu erforderlichen Manipulationen. Diese Geschicklichkeit aber will erlernt werden, und zwar durch fleißige Uebung. Um gut zu kochen, muß man nicht nur wissen, welche Stoffe zu jeder Speise genommen werden, sondern auch in welchem Maße sie dieselben erfordern; man muß die Eigenschaften derselben kennen und viele, viele Dinge wissen. Aber nicht allein schmackhaft, sondern auch verständig soll die Hausfrau kochen können; sie soll mit den wenigsten Geldmitteln die besten Erfolge zu erzielen verstehen; sie muß wissen, auf welche Weise das kostbare Brennmaterial am besten, d. h. am geeignetsten für diese oder jene Speise wirkt, da eine jede je nach ihrer Eigenthümlichkeit langsamer oder schneller sieden, braten oder backen muß; sie muß die geeigneten Verbindungen kennen lernen, damit ihre Mahlzeiten die Bedingungen der Nahrhaftigkeit, Gesundheit und Schmackhaftigkeit erfüllen.

Die ökonomischen Verhältnisse müssen natürlich bei der Mannigfaltigkeit und der Wahl der Gerichte, mit denen Du Deinen Tisch besetzest, maßgebend sein. Für den gewöhnlichen Mittagstisch ist besonders folgende Anordnung als eine der zweckmäßigsten und billigsten anzuempfehlen: Suppe, Ochsenfleisch mit Rettig oder Gurken oder Sauce, oder auch einem Gemüse; nachher eine Zulage von Fleisch- oder Eierspeisen. Das Ochsenfleisch gewährt den Vortheil, daß man eine kräftige, zu Suppen und Gemüse erforderliche Brühe davon erhält und sich zugleich Schmalz zu einer Suppe ersparen kann; zudem ist es ein äußerst gesundes, und bei Kindern wohlfeiles Nahrungsmittel, indem die Kinder mit Suppe, einem kräftigen Gemüse und einem Stückchen Fleisch trefflich genährt werden. Die Zulage sollte durchaus nicht für die Kinder berechnet werden, indem es schon den Grundsätzen einer guten Erziehung angemessen ist, die Kinder an die äußerste Einfachheit der Speisen und an Enthaltsamkeit zu gewöhnen. Auf solche Weise kommt Dich die Zulage nicht zu theuer zu stehen; denn Du brauchst natürlich weniger Ochsenfleisch und Gemüse, wenn noch ein anderes Gericht auf den Tisch gebracht wird, als wenn man sich an jenen allein satt essen muß. Um Dir den Weg so viel als möglich zu ebnen, werde ich diesen Briefen später eine Menge Speisezettel von der kleinsten bis zur größten bürgerlichen Mahlzeit beilegen, da ich aus Erfahrung weiß, wie schwer uns oft die Wahl der Speisen und die Anordnung einer kleinen Mahlzeit fällt.

Bei dem Abendessen, das schon Gesundheitsrücksichten halber bloß aus Suppe nebst einer Zulage von Fleisch oder Eierspeisen bestehen soll, habe ich nur zu erinnern, daß Du von demselben alle schwer verdaulichen Speisen ausschließest. Die Kinder sollten bloß Suppe und Brod bekommen, aber hinreichend, um sich satt essen zu können.

Um in Bezug auf den Kostenpunkt, der ja eine Hauptfrage bei der

ganzen Einrichtung des Hauswesens ist, sicher zu gehen, wirst Du wohl thun, Dir eine gewisse Summe für das Mittagessen und eine für das Abendessen zu bestimmen, und darauf zu halten, daß sie, wo möglich, nicht oder doch nicht bedeutend überschritten werde, damit sich nicht etwa ein Deficit in der Kasse herausstelle. Die Zahl, das ist die große Regentin der Erde, die sich von dem ganzen majestätischen Weltensystem durch alle Verhältnisse bis zum Geringfügigsten hinab geltend macht. Alles ist Berechnung, Alles ist durch diese in eine Ordnung eingetheilt. Auch Du mußt berechnen, wenn Du an all' Dein Thun den Geist der Ordnung fesseln willst. Daß Du aber bei den wechselnden Preisen der Lebensmittel und in Ausnahmsfällen nicht zähe an einer vorgezeichneten Summe halten darfst, muß Dir Dein gesunder Verstand schon sagen.

Um Dich nun in die großen Mysterien der Kochkunst gehörig einweihen zu können, wollen wir in meinem nächsten Briefe vor allen Dingen die Einrichtung der Küche in's Auge fassen; denn wie ein Körper gesunder Glieder bedarf, so muß auch hier das Material gehörig vorhanden und in gutem Zustande sein, um etwas Rechtes zu Stande bringen zu können, so Etwas, das selbst Dichter begeistern könnte, wie ja Uhlands Muse eines unserer bekanntesten Gerichte verherrlichte durch die Strophe:

„Auch unser edles Sauerkraut,
Wir sollen's nicht vergessen;
Ein Deutscher hat's zuerst gebaut,
Drum ist's ein deutsches Essen.
Wenn dann ein Fleischchen, weiß und mild,
Im Kraute liegt, das ist ein Bild
Wie Venus in den Rosen."

Neunter Brief.

Die Einrichtung der Herde ist eine äußerst verschiedenartige, und kann das Kochen ungemein erleichtern oder erschweren. Da wir Frauen uns aber gemeiniglich, gehe es nun gut oder schlecht, mit dem Herde abfinden müssen, den wir in der von uns bezogenen Wohnung antreffen, so wäre es überflüssig zu sagen, wie sie eingerichtet werden sollten und wie nicht, obwohl man unstreitig den schweizerischen Herden sowohl in Beziehung auf die Zweckmäßigkeit der drei Kochlöcher, des Bratofens, des Dörrofens und des Wasserschiffes, die alle zugleich durch ein gewöhnliches Feuer geheizt werden, als auch auf die Holzersparniß und Reinlichkeit, da die Fayenceplatten, aus welchen die Außenseite eines solchen Herdes besteht, mit einem feuchten Lappen leicht zu reinigen sind, den Vorzug geben muß.

Bei Herden, in welchen kein Bratofen oder kleiner Zwischenofen vorhanden ist, muß zum Braten und Aufziehen der verschiedenartigen Speisen eine Kohlpfanne (Kohlschüssel) angewandt und auf diese das benöthigte Geschirr hingestellt werden.

In eine gut eingerichtete Küche wird mancherlei Geschirr erfordert, worunter das kupferne seiner Dauerhaftigkeit wegen jedenfalls das vortheilhafteste und auch das zweckmäßigste ist, weil man bei einer guten Ver-

zinnung ungefährdet jede Speise darin kochen kann, und die Hitze, welche es dem inliegenden Gerichte mitzutheilen hat, gerade so ist, wie man sie will. Mit Unrecht macht man gutverzinntem Kupfergeschirr den Vorwurf, daß es ungesund sei. Die Küche der Gast- und Privathäuser der Schweiz bedient sich desselben seit mehr als einem Jahrhundert vorzugsweise, und es sind weder Vergiftungsfälle je vorgekommen, noch steht die schweizerische Bevölkerung andern Nationen an Gesundheit und Körperkraft nach. Wer einmal die wesentlichen Vortheile eines gutverzinnten kupfernen Kochgeschirrs kennen lernte, wird sich nur ungern von demselben wieder trennen. Man hat einzig dabei zu beachten, daß man keine Speisen darin erkalten lasse oder gar aufbewahre, und daß zur Verzinnung nur ganz reines, von Blei freies Zinn verwendet werde. Eine lebhaft glänzende, beinahe silberhelle Farbe ist das Kennzeichen einer ächten, mit reinem Zinne verfertigten Verzinnung, während die schädliche Verzinnung mit Bleizusatz nur einen matten Glanz und eine bläuliche Farbe hat, und die Finger bläulich färbt, wenn man stark daran reibt. — Wenn sich das Zinn durch längeren Gebrauch verloren hat und stellenweise das Kupfer hervortritt, so muß das Geschirr neu verzinnt werden, was indeß keine großen Kosten verursacht. Neues wie auch neuverzinntes Kupfergeschirr wird vor dem Gebrauch mit Kleienwasser gut ausgesotten, nach dem jedesmaligen Gebrauch aber mit heißem Wasser und einem Lappen ausgerieben und dann abgetrocknet.

Die irdenen Geschirre lassen sich durch kupferne vollkommen ersetzen, und wenn auch ihr Ankauf wohlfeil ist, so sind sie doch die theuersten, wenn man ihre geringe Haltbarkeit, selbst wo sie mit Blech belegt sind, berücksichtigt. Zudem sind sie nach einigem Gebrauche häßlich und wahrhaft unappetitlich anzusehen, und man könnte behaupten, es sei auch das unreinlichste Geschirr, weil es bei der schlechten Beschaffenheit seiner Glasur alle Substanzen, die in ihm gekocht werden, einsaugt. Der einzige Vortheil, den sie gewähren, ist, daß sie sich sehr gut zu Dunstspeisen eignen, da sie nur langsam in Hitze gerathen. Dagegen können sie durch Bleiglasur ebenfalls schädlich werden. Um dieses zu verhüten, wird der glasirte Topf mit Wasser gefüllt, welches den zwanzigsten Theil seines Gewichtes Küchensalz und den dreißigsten Theil Essig enthält, und diese Mischung eine Stunde lang darin gekocht. Dann wird der Topf gehörig ausgescheuert. Beim gewöhnlichen Verfahren wird das neue Geschirr vor dem Gebrauche 8—10 Stunden in kaltes Wasser gelegt. Um das Springen desselben zu verhüten, darf es nicht mit einem Male über ein starkes Feuer gesetzt, sondern dieses muß schwach angemacht und dann nach und nach verstärkt werden. Eine große Dauer kann man irdenen Töpfen dadurch geben, daß man sie auswendig, wo sie nicht glasirt sind, so lange mit Leinöl tränkt, bis sie davon Nichts mehr annehmen, sie hierauf in einem Backofen austrocknet und dann einige Male im Wasser auskocht. Der Thon bekommt dadurch eine solche Festigkeit, daß sie im stärksten Feuer nicht springen. Auch das Ueberspinnen der Kochtöpfe mit einem Drahtnetze dient zur Haltbarkeit. Das Aufbewahren von sauren und scharfen Speisen in denselben, so wie auch von Milch, eingemachten Früchten und dergleichen ist nicht anzurathen, da besonders der Syrup der letzteren so ganz von ihnen eingesogen wird, daß ihre Außenseite ihn aus-

schwitzt. Beim Einkauf des Töpfergeschirrs sehe man hauptsächlich darauf, daß es nicht geborsten, gehörig gebrannt, und die Glasur überall gleichmäßig und lebhaft glänzend ist. Um sich zu überzeugen, daß der Topf nirgends einen heimlichen, künstlich verdeckten Riß habe, faßt man ihn mit der linken Hand möglichst leicht an und klopft mit dem Knöchel des rechten Zeigefingers daran. Ein nicht geborstener, gut gebrannter Topf gibt dann einen hellen, klingenden Ton von sich. Eine lebhaft glänzende Glasur ist ein ziemlich sicheres Kennzeichen, daß das Geschirr gut gebrannt, die zur Glasur erforderliche Bleiglätte völlig verglaset und also unschädlich geworden ist. Um ganz sicher zu gehen, siede man in dem neuen Topfe Essig und lasse ihn darin erkalten. Zeigt er dann eine dunkle, schwärzliche Färbung, so ist die Glasur noch bleihaltig und der Gesundheit gefährlich.

Das Fayence- und Steingutgeschirr, unrichtig Porzellan genannt, taugt nicht zum Kochen, da es in der Hitze springt, und es darf sich die Hausfrau nicht über das Verschwinden ihrer Schüsseln und Teller wundern, wenn, wie so häufig geschieht, die Mägde aus Bequemlichkeit aufzuwärmende Speisen in solchem Geschirr in heiße Zwischenöfen oder auf die Schienenplatte stellen. — Das Steingut ist dauerhafter, als Fayence; am vorzüglichsten ist das gelbe Steingut und das englische oder sogenannte Wedgewoodgeschirr. Um zu prüfen, ob das Steingut doppelt gebrannt und von der Glasur Nichts zu befürchten ist, schreibt man mit guter Tinte darauf oder läßt stark gesalzenen Käse einige Zeit darauf liegen. Zeigt das dann abgewaschene Geschirr violette Flecken, die besonders bemerkbar werden, wenn man es gegen das Licht hält, so ist das ein Beweis, daß das Geschirr schlecht ist, das Blei bei seinem Gebrauche hervortreten und sich mit den Speisen vermischen wird.

Obwohl sich das Porzellan selten in bürgerliche Küchen verirrt, so gebe ich dir doch wegen Anschaffung desselben folgende Winke:

Gutes Porzellan muß eine schöne weiße Farbe haben, durchscheinend sein, und trotz seiner Dünne eine solche Festigkeit und Härte besitzen, daß es einen hellen Metallklang von sich gibt. Das beste Porzellan ist das harte französische, ihm folgt das Berliner, welchem das beliebte Fürstenberger bedeutend nachsteht. Die Anschaffung des sogenannten Frittenporzellans, das auffallend durchsichtig und eine Glasmasse ist, welche beim Wechsel von Hitze und Kälte sehr leicht zerspringt, ist nicht anzurathen.

Die Geschirre von Gußeißen oder geschmiedetem Eisen stehen ebenfalls den kupfernen weit nach, und sollten nur zu gebratenen und gebackenen Speisen, auch allfällig zum Sieden des Fleisches verwendet werden. Gerste, Reis, Gries, Obst, Säuren, Kartoffeln und die meisten Gemüse dürfen durchaus nicht darin gekocht werden, weil sie davon bläulich gefärbt werden, indem diese Speisen Etwas vom Eisen auflösen, was aber der Gesundheit nicht nachtheilig ist. Man kann jedoch das Schwarzwerden der Speisen in eisernen Geschirren dadurch verhindern, daß man Kaffee darin röstet (brennt), und dieses wiederholt, so oft sich später eine Färbung der Speisen zeigt.

Das geschmiedete Eisen läßt die Speisen bälder schwarz werden, als das gegossene. Neue geschmiedete Eisenpfannen werden gut mit Kleienwasser

ausgesotten, und wenn Etwas darin gebacken werden soll, vorher mit Speckschwarten überstrichen, damit sich das Backwerk nicht daran anhänge. Die Gußeisengeschirre müssen, wenn sie neu sind, zum Gebrauch erst tauglich gemacht werden, indem man die innere Fläche mit einem Sand- oder Ziegelstein so lange reibt, bis diese glatt ist, und dann sechs Stunden lang eine scharfe Lauge darin sieden läßt. Um das Abfärben neuer gußeiserner Töpfe zu verhindern, füllt man sie mit Wasser auf, gibt ungefähr 1/8 Pfd. Fett hinein und läßt das Wasser dann vollständig darin einkochen, so daß das Fett vom Eisen aufgesaugt wird. Oder man reibt den Topf innen tüchtig mit Fett aus und kocht dann vorerst Wasser darin. Ebenso kann man etwa zwei Tage lang Molken oder sehr verdünnten Essig darin stehen lassen, ihn dann mit einem reinen Lappen auswaschen und mit Fett einreiben. Gußeiserne Töpfe dürfen nie über ein zu starkes Feuer gebracht werden, weil sie sonst leicht zerspringen. Rostflecken bringt man durch Einreiben von Baumöl oder Talg am besten aus eisernen Geschirren.

Gußeiserne Geschirre, welche innen gut mit Email versehen oder verzinnt sind, halten sich sauber und sind sehr brauchbar. Sie werden gewöhnlich mit Kleienwasser gereinigt und einmal wöchentlich mit einer Auflösung von Potasche mittelst eines wollenen Lappens und mit weißem Sande. Bevor man neue emaillirte Eisengeschirre gebraucht, werden sie mit Wasser gefüllt, welchem der zwanzigste Theil des Wassergewichts an Küchensalz und der dreißigste Theil desselben an Essig beigemischt wird. Diese Mischung wird eine halbe Stunde lang darin gekocht und das Geschirr dann ausgescheuert.

Töpfe, Pfannen und Deckel oder Topfstürzen von starkem Eisenblech und emaillirt sind sehr dauerhaft. Die Reinigung ist dieselbe wie bei den eisernen Geschirren. Potasche und Sand wendet man auch zur Reinigung aller weißen Blechgeschirre an.

Auf 1/4 Pfund Potasche oder auch Soda nimmt man 2 Maß Wasser und läßt es kochen zu diesem Gebrauch.

Die zinnernen Geschirre sind nicht sehr empfehlenswerth, weil man bei aller Kostspieligkeit derselben selten mehr reines Zinn ohne Bleizusatz erhält und sie folglich sehr gefährlich werden können. Aechtes Zinn hat eine reine, silberweiße Farbe, darf nicht in's Blaue oder Grau spielen und muß klingen. Das schädliche, Blei enthaltende Zinn erkennt man daran, daß es so weich ist, daß man mit den Fingernägeln einen Einschnitt in dasselbe machen kann. Waaren aus dem ausgezeichnet silberartig glänzenden Glanzzinn sind nicht empfehlenswerth, weil es Zink enthält, das durch die allerschwächste Säure aufgelöst wird. So wenig als in andern Metallgeschirren sollen Speisen irgend welcher Art auf zinnernen Tellern oder in zinnernen Schüsseln aufbewahrt werden.

Die zinnernen und übrigen Metallgeschirre werden nach dem Gebrauche mit heißem Wasser und von Zeit zu Zeit mit Lauge gespült. Die feinen zinnernen Geschirre dürfen bloß mit Tuchlappen und Kreide gereinigt werden. Soll Zinn rein und weiß werden, so läßt man es eine Weile in kochendem Wasser liegen.

Bei dem Messinggeschirr, als Pfannen, Mörsern, Schaumkellen,

Schöpflöffeln, kann nicht genug Vorsicht anempfohlen werden. Diese Gegenstände sollen nach dem jedesmaligen Gebrauche auf's Pünktlichste gereinigt und getrocknet werden, da die geringste Feuchtigkeit Grünspan zieht. Auch Rauch und sonstiger Kochdunst erzeugt einen giftartigen Anflug, deßhalb müssen die Geräthe auch vor dem Gebrauch nochmals mit einem Tuche abgerieben werden. Besonders hüte man sich, in Messingpfannen Säuren zu kochen.

Auch die Geschirre von Argentan (Neusilber) erfordern besondere Aufmerksamkeit, weil sie vorzüglich aus einer Composition von Zinn, Zink und Kupfer bestehen, die mit einer galvanoplastischen Versilberung überzogen ist, welche keineswegs dauerhaft ist, und durch die geringste Säure so aufgelöst wird, daß sofort ein starker Anflug von Grünspan zu Tage tritt.

Bei sämmtlichen Metallgeschirren hat man vor allen Dingen die Hauptregel zu beobachten, sie im reinsten Zustande zu erhalten und vor dem jedesmaligen Gebrauche sorgfältig wieder auszuwaschen, selbst wenn sie nur einige Tage ungebraucht gestanden haben. Auch lasse man in keinem Metallgeschirr irgend eine Speise erkalten.

Eine Vorrichtung, welche hauptsächlich beim Sieden der Kartoffeln zweckmäßig ist, da sie weit früher weich und schmackhafter werden, ist eine hölzerne oder blecherne Horde, um sie darauf hinlegen und mittelst des von dem heißen Wasser im untern Theile des Topfes aufsteigenden Dampfes sieden zu können. Entweder muß der Topf, in welchem eine Horde angebracht werden soll, inwendig einen Vorsprung haben, um diese auf denselben hinlegen zu können, oder die Horde muß hohe Füße haben, um auf dem Boden des Topfes zu stehen. In diesen wird so viel Wasser gegossen, daß im Sieden die Wellen die Horde nicht berühren können; dann wird er mit einem festpassenden Deckel zugedeckt und das verdunstete Wasser von Zeit zu Zeit mit weiterem ersetzt, welches in einem andern Topfe immer siedend erhalten wird.

In vielen Küchen findet man hölzerne Geschirre (Gölten) zur Aufbewahrung des Wassers. Sie sind jedoch schon ihrer geringen Dauerhaftigkeit wegen weniger empfehlenswerth als die gut verzinnten kupfernen Gölten. Selbst die besten hölzernen Gölten saugen die ihnen enthaltene Flüssigkeit in sich und werden in Folge dessen sehr leicht modernd und schimmlig, und das darin aufbewahrte Wasser oder jede andere Flüssigkeit nimmt dann einen schlechten Geschmack an. Ebenso nimmt jede Substanz, welche man in ein hölzernes Geschirr bringt, mehr oder weniger den Geschmack der früher darin aufbewahrten Substanz an.

Alle hölzernen Geschirre, in welchen Etwas aufbewahrt werden soll, müssen vor dem Gebrauche recht ausgewässert und ausgebrüht werden, bis der Holzgeruch daraus entfernt ist. Am besten ist es, man koche das Geschirr etwa eine Stunde lang mit scharfer Lauge aus, welche das Harz auflöst, und spüle das Geschirr nachher in heißem Wasser ab. Hölzerne Wassergölten müssen häufig der Luft und Sonne ausgesetzt werden, sonst werden sie schwer und schimmlig. Hat sich aber dennoch Modergeruch und Schimmel erzeugt, so gießt man warmen Branntwein oder verdünnten Essig hinein, und läßt diesen so lange darin stehen, bis der Modergeruch entfernt

ist, dann wäscht man das Geschirr mit einer starken Abkochung von Eichenlohe oder Eichenspänen aus, und läßt es an der Sonne gehörig austrocknen.

Hölzerne Geschirre auf der innern Fläche mit Oelfarbe anzustreichen, ist durchaus verwerflich, da jede Substanz, welche einige Zeit damit in Berührung bleibt, davon vergiftet wird.

Die sämmtlichen hölzernen Geschirre müssen wöchentlich einmal mit feinem weißem Sand gescheuert, mit reinem Wasser wieder tüchtig abgespült und an der Luft ausgetrocknet werden.

Die Ausstattung der Küche hängt natürlich ganz von den Vermögensumständen der Hausherrschaft ab, denn auch das unbedingt Nothwendige kann von besserem oder schlechterem Stoffe, einfacher oder feiner gearbeitet sein. Ich kann Dir daher nur bestimmen, was in Küchen des wohlhabenden Mittelstandes wirklich vorhanden sein sollte, und nebenbei andeuten, was weiter noch erwünscht wäre. Halte somit das beifolgende Kücheninventarium nicht für maßgebend, sondern betrachte es als bloßen Rathgeber.

An Kochgeschirr sind etwa nöthig:

2—3 kupferne oder emaillirte Töpfe oder Kasserolen, auch Häfen oder Pfannen genannt.

1 großer gußeiserner Wasserhafen.

1 größere und 1 kleinere eiserne, geschmiedete Pfanne, ebenso 1 flache Eierkuchenpfanne.

1 größere und 1 kleinere Messingpfanne.

2—3 irdene Kacheln oder Kasserolen.

1 eiserne oder kupferne, oder auch irdene Bratpfanne.

Wünschbar wäre 1 kupferner Theekessel; 1 Rost mit runden, nicht zu weit von einander entfernt stehenden Stäben, mit einem Stiel und auf vier Füßen ruhend; 1—2 gußeiserne Schmortöpfe von verschiedener Größe; 1 Setzeierpfanne mit kleinen Vertiefungen zu den Eiern.

Zu den verschiedenen Pfannen sind die Deckel aus weißem Sturzblech den leicht rostenden Deckeln von Eisenblech vorzuziehen. Sie müssen möglichst gut passen, daher besonders die Deckel zu empfehlen sind, welche vermöge einer am Boden angebrachten Kante in das Gefäß hineintreten, während der obere Rand des Deckels am Rande des Gefäßes aufliegt.

Weitere nothwendige Geräthschaften sind:

1 Anrichtlöffel; 1—2 Schaumlöffel, der eine mit größeren, der andere mit kleineren Löchern, sämmtlich aus Messing oder verzinntem Eisen. Etwa 6 hölzerne Kochlöffel von verschiedener Größe: 2—3 eiserne oder zinnerne Eßlöffel. Wünschbar: 1 Schöpflöffel und 1 Löffelhalter, welcher aus flachem Blech verfertigt, der ganzeen Breite nach oben einen Halter hat und unten umgebogen ist, um in dieser Rinne das, was von den so eben gebrauchten Löffeln abtropft, zu sammeln, damit es nicht Flecken mache und zugleich den Löffel rein für den sofortigen Wiedergebrauch erhalte. Diese Vorrichtung wird daher in unmittelbarer Nähe des Küchenheerdes an der Wand befestigt.

1 großes Küchen- oder Transchirmesser; 1 kleines Putzmesser; 1 Haschir- oder Wiegenmesser; 1 zweizinkige Fleischgabel; 1—2 gewöhnliche Gabeln; 2 gröbere und 1 feinere Spicknadel. Wünschbar: 1 Hackmesser mit gera-

dem Rücken, mit hölzernem oder besser noch hornenem Stiel; 1—2 Apfelstecher; 1 Bohnenhobel.

1 messingener Mörser; 1 großer Durchschlag; 1 Reibeisen; 1 Backschaufel; 1 Salathobel; 1 Trichter; 1 zinnerner Teller; 1 Handbeil; 1 Feuerschaufel; 1 Feuerzange; einige eiserne Dreifüße von verschiedener Höhe und Größe; einige eiserne Pfannenringe von verschiedener Größe mit Stielen; 1—2 eiserne Aufziehdeckel von verschiedener Größe.

1 Wagschale mit 1 Pfund messingenem Einsatzgewicht und verschiedenen eisernen Gewichten.

1—2 Leuchter mit Lichtscheeren; 1 Lampe.

1—2 kupferne, gut verzinnte Wassereimer (Gölten) mit eben solchem Wasserschöpfer und hölzernen Deckeln.

1 blecherne Speisetrage mit Rand.

Geräthschaften zu Backwerk.

1—2 Auflaufformen von Blech; 1 Puddingform mit Rohr und Deckel. Diese letzteren lassen sich auch durch Servietten ersetzen, in denen die meisten Puddings bereitet werden können. 1—2 Backbleche; 1 Kuchen- oder Tortenblech, mit einem zwei Zoll hohen Rand oder Reifen, mit einem Scharnier zum Abnehmen. Bequem ist es, wenn der Reifen erweitert werden kann, und dazu noch ein größerer Boden vorhanden ist.

1 Backrädchen von Messing; 1 zusammengedrehte Ruthe von Draht, zum Schlagen des Eiweißes und der Teigmassen.

Wünschbar wären auch: 1 gut verzinnte kupferne Gugelhopfen- (Napfkuchen) Form; 1—2 Dutzend kleinere Förmchen zu Törtchen; 1 hübsche Biscuitform; 1 Waffeleisen; 1 Spritze mit einem durchbrochenen Stern zu Spritzkuchen; 1 Dutzend fingerdicke und 2 Finger lange runde Hölzer, oben mit einem Einschnitt, an welchem eine feine Schnur befestigt wird, zu Tabaksrollen; einige blecherne Ausstechformen verschiedener Art u. s. w.

Geräthschaften aus Holz.

1 Nudelbrett (Wirkbrett) aus weißem, sauberem Holze glatt gehobelt; ein Hackbrett und 1—2 Teller von verschiedener Größe aus Ahornholz glatt gehobelt; 1 Quirl; 1 Reibekeule; 1 Fleischschlägel; 1—2 Siebe, das eine von weitem, das andere von engem Haar- oder Drahtgeflechte; 1 gefächerte kleine Schachtel für die Gewürze; 1—2 Mehlfässer; 1 Salzfaß; 1—2 Haarpinsel; 1 Wassereimer; 1 größerer und 1 kleinerer Spülzober (Gölte); 1 Abwaschkübel; 1 Sandbehälter; 1 langer und 1 kurzer Kehrwisch; 1 Bürstchen von Reisstroh; 1 Bodenbürste; 1 Blasebalg.

Irdene, steinerne und gläserne Gefäße.

Einige Suppenschüsseln, flache und tiefe Platten, Milchkannen verschiedener Größe; flache und tiefe Teller, Alles aus weißem oder gelbem Steingut.

Einige tiefe irdene Schüsseln (Näpfe) von der kleinsten bis zur größten Nummer; 2—3 irdene tiefe Platten (Schüsseln); 6 irdene Teller; 1—2 irdene Kannen; 2 Schmeertöpfe. In Ermangelung einer kupfernen

Napfkuchenform wird eine irdene angeschafft, die zugleich als Geléeform dienen kann. Kaffeekannen gibt es ausgezeichnete von braunem Geschirr, welche die Siedhitze ertragen, andere findet man von Sturzblech.

2 Fläschchen, das eine ½, das andere 1 Schoppen oder Seidel messend; 2 Trinkgläser; mehrere Einmachgläser oder statt dieser steinerne Töpfe.

Als weiteres Mobiliar ist in jeder Küche vonnöthen:

1 Küchenschrank, oben mit Glasscheiben oder auch mit grobem Kanevas, um Luft zuzulassen. Dieß kann jedoch auch dadurch geschehen, daß auf beiden Seitenwänden runde Löcher ausgeschnitten und mit Kanevas überspannt werden. Sehr zweckmäßig ist ein Kasten, der einige Schubladen enthält.

1 starker Küchentisch mit einer Platte aus Buchen- oder Eichenholz und einer Schublade.

1 — 2 hölzerne Stühle; 1 Schemel; 1 kleiner Spiegel.

Zu empfehlen sind kleine, ockergelbe Fenstervorhänge, die der Küche ein sehr freundliches Ansehen verleihen. Hiezu trägt auch das alljährliche Uebertünchen (Weißen) der Wände und Decke mit blaßgelber Farbe (Ocker) bedeutend bei.

In manchen Gegenden hat der Hausmiether auch die Bank für die Wasserbehälter und das Repositorium für das Geschirr (Küchengestell) mitzubringen.

Zehnter Brief.

Wie die Küche mit dem benöthigten Geschirr ausgestattet sein muß, um gehörig kochen zu können, so dürfen auch in der Speisekammer die erforderlichen Vorräthe nicht fehlen; denn Nichts ist störender, als wenn während des Kochens bald Das, bald Jenes nicht vorhanden ist, und vorerst darnach ausgeschickt werden muß; auch wird dadurch das Essen wenigstens um eine Viertelstunde, wo nicht um eine halbe Stunde verspätet.

Die unumgänglich nothwendigen Vorräthe sind: Schmalz, Butter, Speck, Salz, Pfeffer, Muskatnüsse, Gewürznelken, Citronen, Zwiebeln, Knoblauch, Zucker, Zimmt, Kaffee, Thee, Mehl, Mutscheln oder gedörrtes Weißbrod, Essig, Salatöl, Eier, Milch.

Gestatten es die Geldverhältnisse, so thut die Hausfrau gut, wenn sie sich Schmalz, Zucker, Kaffee, Mehl in größerem Quantum anschafft, weil sie diese bei mehreren Pfunden oder einem Achtelscentner billiger einkaufen kann, als bei einem Pfunde, und diese Artikel nicht leicht verderben. Das Gewürz bei halben Pfunden zu kaufen, würde ich bloß Landbewohnerinnen anrathen, die dergleichen Vorräthe aus einer entfernten Stadt beziehen müssen, weil dasselbe, wenn es nicht äußerst sorgfältig verwahrt wird, leicht seinen Geruch verliert. Frauen auf dem Lande müssen sich überhaupt noch mit Weiterem versehen, wie Gerste oder Graupen, Reis, Gries, Mandeln, Rosinen, Weinbeeren (Zibeben), Lorbeerblätter, Kümmel, Anis, Wachholderbeeren u. s. f.

Von den Vorräthen an Schmalz, Mehl, Kaffee u. dgl. sollte die Frau wöchentlich eine bestimmte Portion, die nach der Personenzahl des Hauses recht gut berechnet werden kann, an die Köchin abgeben und von ihr verlangen, daß sie, wenn nicht Ausnahmsfälle eintreten, eine Woche lang damit auskomme. Bei einer weisen Eintheilung und pünktlicher Bereitung der Speisen kann man unglaublich viel ersparen und doch sehr gut und schmackhaft kochen.

Wo ein großer Milchbedarf ist, kann man sich täglich etwas Rahm abschöpfen, um stets süßen und sauren Rahm bei Handen zu haben. Vom Februar bis zum August sollte man nie weiter als für den Bedarf einer Woche Eier einkaufen, um sie so frisch als möglich zu haben. Im August oder September thut man gut, sich einen Vorrath für den Winter zu sammeln, was ohne den geringsten Nachtheil auf mehrere Arten bewerkstelligt werden kann, wozu ich die Anweisung nebst andern, die Vorräthe betreffenden, diesem Briefe beilege.

Von Martini bis Lichtmeß ist die günstigste Zeit zum Einsieden des Schweineschmalzes, da die Schweine um diese Zeit am fettesten und gewöhnlich am wohlfeilsten sind. Zu Ende Mai oder Anfangs Juni sollte das Rindsschmalz*) eingesotten werden, weil da die Butter am kräftigsten ist. Für den jährlichen Bedarf einer Haushaltung von 6—8 Personen dürften 12 bis 13 Pfund Schweineschmalz und, wenn nicht gar zu viel Schmalzbackwerk gegessen wird, 60 bis 80 Pfund Rindsschmalz hinreichend sein.

Im März müssen die Vorräthe an Eingemachtem, welche im November der Kälte wegen in den Keller geflüchtet wurden, wieder heraufgenommen werden, da ein zu langer Kelleraufenthalt denselben schädlich ist. Aus sehr feuchten Kellern müssen auch die verschiedenen Schmalzarten entfernt werden.

Zu Ende Oktober wird das Obst, das bei trocknem Wetter gebrochen werden muß, in den Keller gebracht, wo es in hölzernen oder geflochtenen Hürden, welche einige Fuß vom Boden entfernt und an der Mauer befestigt sind, auf Stroh am zweckmäßigsten aufbewahrt wird. Hat man eine trockene Vorrathskammer, in welcher es nicht friert, so bringt man das Eingemachte nicht in den Keller, und läßt das Obst bis zum Eintritt der stärkeren Kälte ebendaselbst.

Um eben diese Zeit oder zu Anfang Novembers werden auch die Kartoffeln in den Keller auf Sand gelegt; die blauen ißt man erst im Februar.

Größerer Vorrath an Mehl muß in einer trockenen Speisekammer in einem besonderen Kasten aufbewahrt und häufig, besonders im Sommer, mit einer Holzschaufel umgeschüttelt werden. Auch bedarf man eines feinen Siebes, um es zuweilen durchzusieben, weil Mehl leicht Würmer bekommt oder angeht, wodurch es im einen Falle unappetitlich, im andern schlechtschmeckend und ungesund wird.

Salz darf nicht feucht stehen und muß oft umgewandt werden.

Wurzelwaaren, Karviol, der nicht zur völligen Blüthe kam, Endivien werden im November im Keller in Flußsand sammt den Wurzeln gesetzt

*) Ausgelassene Butter.

und den Winter über durch leichtes Gießen frisch erhalten, falls der Keller sehr trocken ist.

Sehr schöne Blumen sind vom Karviol zu erhalten, wenn beim Eintritte des Frostes die Pflanzen, welche bereits ein Blümchen zeigen, dicht über der Wurzel abgeschnitten und in einen Zuber mit frischem Wasser eingestellt werden. Alle 8—10 Tage wird das aufgesogene Wasser durch frisches ersetzt und die faulenden Blätter entfernt.

Wo die ökonomischen Umstände es gestatten, thut man gut, im Sommer hinreichende Früchte einzumachen und im Herbste für den benöthigten Vorrath an ausgehülsten, eingemachten und getrockneten Bohnen, Erbsen, Linsen und gedörrtem Obst zu sorgen.

Die Speise- und Vorrathskammer sollte immer kühl und trocken sein. Ist sie der Sonne ausgesetzt, so müssen die Fensterläden am Tage geschlossen und erst Abends sammt den Fenstern geöffnet werden, um frische Luft einströmen zu lassen. Um sie vor den Fliegen zu schützen, ist ein Gazefenster, welches in das geöffnete Fenster eingesetzt wird, sehr zweckmäßig. Das Mobiliar der Speisekammer besteht aus einem Schrank mit Luftöffnungen, einem Tische, mehreren den Wänden entlang angebrachten Repositorien (Gestellen, Fächern) und zahlreichen Haken an Decken und Wänden.

Anhang.

Schweineschmalz einzusieden.

Das Fett, welches von dem sogenannten Schmeer gewonnen wird, ist weit feiner und fetter, als das aus den Speckseiten ausgelassene. Der Schmeer wird in heißes Wasser geworfen; man läßt einen Wall darüber gehen, nimmt ihn heraus, schneidet ihn würflicht und bringt ihn dann in einem gut verzinnten kupfernen oder in einem irdenen Topfe wieder über's Feuer, wo er langsam ausgesotten werden muß, indem man zuweilen darin rührt, damit die Gröben (Drusen) nicht ansitzen. Sind diese schön gelb, so schüttet man das Schmalz durch einen Seiher in einen steinernen Topf, der vorher in heißem Wasser erwärmt worden ist, läßt es erkalten, und deckt den Topf mit einem passenden Deckel oder bindet ihn mit starkem Papier zu. Man kann den Geschmack des Schweineschmalzes verbessern und seine Haltbarkeit erhöhen, wenn man einige Borsdorfer Aepfel in das auszubratende Fett legt.

Gänseschmalz einzusieden.

Das Fett von der Gans wird würflicht geschnitten, in einem Topf oder einer Eisenpfanne auf das Feuer gebracht und gesotten, bis die Gröben schön gelb sind. Viele Leute sieden eine Zwiebel oder Borsdorfer Aepfel mit; ich halte jedoch dafür, durch dieses Verfahren bleibe der feine Geruch dieses Schmalzes, welcher ja hauptsächlich die damit gekochten Speisen so

angenehm macht, nicht unvermischt. Wenn es gehörig ausgesotten und in steinernen Töpfen oder in Gläsern gut aufbewahrt wird, hält es sich vortrefflich.

Rindsschmalz (Butter) einzusieden.

Gute frische Butter wird in einem wohlverzinnten kupfernen oder einem irdenen Topf auf das Feuer gebracht, der Topf darf aber nicht mehr als halb voll sein. Wenn die Butter zergangen ist, so bleibe dabei stehen. Nimm ein zinnernes Geschirr und stelle es neben den Topf nebst einem eisernen oder messingenen Anrichtlöffel, und wenn die Butter anfängt in die Hitze zu kommen, so rühre sie fleißig auf. Sollte die Butter so stark aufwallen, daß sie in Gefahr ist, in's Feuer zu laufen, so lege schnell das zinnerne Geschirr hinein, dann geht sie wieder nieder. Laß sie dann kochen, bis sie ganz klar ist. Die zuverlässige Probe, ob die Butter gehörig eingekocht sei, ist, daß man davon in den Anrichtlöffel nimmt, und kocht sie darin, so stelle sie vom Feuer und lasse sie eine gute halbe Stunde stehen. Dann gieße sie durch ein reinliches Tuch in die Gefäße, in welchen Du sie aufbewahren willst, und rühre sie mit einem hölzernen Kochlöffel um, bis sie dick wird. Auf solche Weise hält sich das Schmalz mehrere Jahre. Von fünfzig Pfund Butter bleiben, wenn sie gut eingesotten ist, etwa vierzig Pfund übrig.

Butter möglichst frisch aufzubewahren.

Frische, fette Butter, wie sie von den Bauern zu Markte gebracht wird, nimmt man in eine Schüssel und gießt Wasser darauf. Man wäscht die Butter vermittelst einer Holzkelle darin aus, wodurch alle Salztheile sich von der Butter ausscheiden, eben so die etwa zurückgebliebene Buttermilch, drückt mit dem Holzlöffel die Butter in Steintöpfe, und streut oben darauf Salz. Im Keller aufbewahrt, hält diese Butter sich sehr gut und ist zu manchen Speisen besser anzuwenden, als die gekochte. Im Mai und Juni ist die Butter am besten dazu, und im September und Oktober am billigsten.

Aufbewahrung der Eier.

Die Hauptbedingung hiebei ist, daß die Eier frisch seien. Um dieses zu wissen, kann man folgende Probe anstellen:

Man lege die Eier in ein Gefäß mit Wasser, die frischen sinken schnell unter; die fauligen oder bebrüteten schwimmen oben, da sich in ihnen Luft gebildet hat und ein Theil des Wassers daraus verdunstet ist.

Frische Eier schwitzen, wenn man sie in die Nähe des Feuers bringt; alte nicht.

Man hält die Eier gegen das Licht oder die Sonne; frische zeigen sich klar und durchsichtig, verdorbene trüb.

Erste Art.

Für ungefähr 200 Eier nimmt man ein faustgroßes Stück ungelöschten Kalks, legt dieses in einen fest gebundenen und gut verpichten Kübel, gießt Wasser daran, rührt ihn auf, legt die Eier vorsichtig hinein, und deckt

den Kübel zu. Er kann im Keller aufbewahrt werden. Wenn das Wasser anfängt, einzutrocknen, muß aufgegossen und öfters im Kalk, der sich zu Boden setzt, gerührt werden. Zerspringt eines der Eier durch unvorsichtiges Berühren, so fault es und steckt alle andern an. Man kann die Eier auch einfach in dünne Kalkmilch tauchen, nachher wieder trocknen lassen und an einem trockenen Orte aufbewahren.

Zweite Art.

Man thut trockene Asche, Sand oder Kleie in ein hölzernes Geschirr, und stellt die Eier auf die Spitzen hinein, dann wieder Asche darüber, und so fährt man fort, bis das Geschirr voll ist. Alle vier Wochen werden die Eier durchgesehen, indem man an einem etwas dunkeln Ort jedes gegen das Licht hält, und wo sich ein trübes findet, dasselbe zum sofortigen Gebrauche weglegt. Ist die Asche feucht, so wird sie durch trockene ersetzt.

Dritte Art.

Man legt die Eier sorgfältig in einen mit Spreu gefüllten Korb, und bewahrt sie an einem kühlen Orte. Wenn man sie regelmäßig einmal in der Woche durch's Licht besieht und die trüb erscheinenden bei Seite legt, so ist es nicht möglich, daß auch nur ein Ei unbrauchbar wird.

Ueber die Eier ist ferner zu bemerken, daß die vom Monat September noch besser zum Aufbewahren sind, als die vom August. Ueberhaupt kommt es bei der Aufbewahrung der Eier hauptsächlich auf den Stand oder die Lage an; diejenigen Eier, welche man auf den Kopf stellt, erhalten sich länger und besser, als die, welche man auf die lange Seite legt oder auf die Spitze stellt. — In einem dumpfigen Keller sollten die Eier nie aufbewahrt werden, weil sie daselbst einen mulstrigen Geschmack annehmen und sich nicht lange halten. Auch sollen sie nicht gefrieren, denn sonst erhalten sie Sprünge. Hat man gefrorene Eier, so lege man die zum Gebrauche benöthigten in laues Wasser, bis sie aufgethauet sind. Oder man vermischt frisches Brunnenwasser mit Salz und legt die gefrorenen Eier hinein. Hiedurch wird der Frost aus denselben gezogen und sie sind wieder so gut wie zuvor.

Das Weiße der Eier, welche im Kalkwasser gelegen sind, läßt sich nicht zu einem festen Schnee schwingen; auch werden die feineren Speisen nicht so hübsch davon, wie von solchen, die in ihrem natürlichen Zustande aufbewahrt wurden.

Aufbewahrung der Citronen und Pomeranzen.

Diese Früchte sind dem Verderben sehr unterworfen, da sie durch die geringste Feuchtigkeit in Fäulniß gerathen. Um sie gut zu erhalten, müssen sie vor Wärme und vor dem Zutritt der Luft bewahrt bleiben. Läßt man sie der Luft ausgesetzt liegen, so verlieren sie ihren Saft und ihre Schale wird hart wie Stein. Von den verschiedenen Mitteln, sie lange Zeit ohne Verderbniß aufzubewahren, ist folgendes als das einfachste und sicherste zu empfehlen.

Man macht feinen Sand entweder an starker Sonnenhitze oder im Bäckerofen durchaus trocken. Wenn er gänzlich erkaltet ist, schüttet man eine Quantität in ein schickliches Gefäß, wickelt jede Pomeranze oder Citrone einzeln in ein weiches Papier, legt sie so neben einander, daß keine die andere berührt, und schüttet zwei Zoll hoch Sand darüber. Dann kann man eine zweite Lage darauf bringen, die man eben so hoch mit Sand bedeckt, und hernach mehrere, und mit einer höhern Lage Sand das Einlegen schließen. Man stellt das Gefäß an einen kühlen Ort. Auf solche Weise erhalten sich die Früchte acht Monate lang völlig gesund. Die nämliche Behandlung kann man bei Birnen, Aepfeln und Quitten anwenden, um sie vor Fäulniß zu schützen.

Eine andere Art der Aufbewahrung, die sich als vorzüglich erweist, ist die, die Früchte auf das Rindsschmalz zu legen, welches man in Kübeln oder Töpfen im Keller aufbewahrt. Oder man legt die Früchte in ein tiefes Geschirr, deckt dasselbe mit einem Teller zu, gießt in diesen frisches, mit etwas Salz vermischtes Wasser und erneuert dasselbe alle 3—4 Tage.

Citronen und Pomeranzen sind, in geringer Anzahl, sehr gut aufzubewahren in dem Birkenreis eines auf den Stiel gestellten Besens, im Keller oder in einer kühlen Speisekammer. Verklebt man die Stelle, wo die Frucht am Stiele saß, so verdirbt sie um so weniger.

Elfter Brief.

Du sprichst in Deinem letzten Briefe die Besorgniß gegen mich aus, daß Du als junge Hausfrau oft in den Fall kommen könntest, bei den Einkäufen der Lebensmittel betrogen zu werden, da Du die erforderlichen Kenntnisse noch nicht besitzest, um gute, ächte Waare von schlechter und verfälschter zu unterscheiden, um so mehr, als in unserer Zeit die Klagen über Verfälschung der Nahrungsmittel sich häufen. Du wünschest auch hierüber Belehrung zu erhalten und diesem Wunsche will ich nach bestem Vermögen nachzukommen suchen.

Es versteht sich von selbst, daß wir Frauen uns nicht mit einer wissenschaftlichen Prüfung der Nahrungsmittel, sei es durch das Mikroscop oder auf chemischem Wege, befassen können. Wir müssen mit offenen Sinnen, klarem Auge prüfen, was wir kaufen wollen, und uns dabei an diejenigen Kennzeichen und Prüfungsweisen halten, die sich erfahrungsmäßig bewährt haben. Diese will ich dir mittheilen, damit du weißt,

Was beim Einkaufe der Nahrungsmittel zu beobachten ist.

Beginnen wir mit den Einkäufen auf dem **Wochenmarkte.**

Die Erfordernisse einer guten Butter sind, daß sie dicht und gleichmäßig, doch nicht auffallend gelblich aussehe. Reibt man ein kleines Stückchen zwischen den Fingern, so muß sie sogleich schmelzen und sich weder körnig, noch trocken, breiartig oder gar langziehend anfühlen. Beim Druck

sollen nicht zu viel Wassertropfen oder Buttermilch herausgedrückt werden können und, falls sie gesalzen ist, das Salz weder auf noch in derselben zu erkennen sein. Eine Hauptsache, die keine Hausfrau beim Einkauf der Butter unterlassen sollte, ist, dieselbe zu versuchen; denn das sicherste Kennzeichen einer guten Butter ist, daß sie auf der Zunge leicht zerfließe, mild und süß schmecke, und nicht etwa einen salzigen oder bittern Nachgeschmack oder einen trockenen, mehligen oder auch schleimigen Rückstand hinterlasse.

Die Bauern suchen oft das Gewicht der Butter durch werthlose Stoffe zu erhöhen, wie durch Salz, Soda, Mehl, Kartoffelmasse u. dgl., oder schlechter, alter, mit Mehl versetzter Butter durch künstliche Färbung mit Mohrrüben, Safran, Spargelbeeren u. dgl., oder durch das Einkneten von Eiweiß das Ansehen von frischer zu geben. Eine stark mit Salz versetzte Butter ist immer ungleich in der Farbe, streifig, knistert unter dem Messer und den Zähnen, und schmeckt salzig. — Die mit Soda oder Potasche vermengte Butter ist streifig, trocken, zeigt im Verhältniß zum Gewicht einen geringen Umfang und hat einen etwas bittern Geschmack. — Butter mit Mehl oder Kartoffelmasse ist trocken, bröcklich, zeigt fleckige Stellen und fühlt sich zwischen den Fingern nicht fettig an. — Die mit Eiweiß verfälschte Butter riecht wie alte, und beim Kochen derselben bildet das Eiweiß flockige, geronnene Massen. — Bei einem Zusatze von Talg zeigt die Butter dunklere Flecken und Streifen und gibt einen eigenthümlichen, unangenehmen Talggeruch von sich. — Die künstliche Färbung der Butter zeigt sich bei einem längeren Liegenlassen im Wasser, oder indem man sie darin ausknetet. Das Wasser nimmt von dem Farbestoff an, während reine Butter es nie zu färben vermag. — Daß Du die Butter nur von reinlichen Leuten kaufen sollst, brauche ich Dir wohl nicht zu sagen. Das Nämliche ist zu beobachten beim Bauernkäse. Die Verfälschung desselben durch Beisatz von Kartoffelmehl ist an der bröcklichen, fettlosen Masse zu erkennen. Bei gutem Käse läßt sich das Fett immer noch erkennen und ein solcher wird im Munde leicht zergehen und weder bitter noch brenzlich, sondern angenehm pikant schmecken. Käse, welcher dumpfig, oder nach Tabaksrauch, oder auch stechend riecht, einen ranzigen Geschmack hat, schmutzig gelb oder fleischfarb und mit grünen Punkten besetzt ist, oder solchen, welcher inwendig Schimmel zeigt, sollte man nie kaufen, da er der Gesundheit höchst nachtheilig ist.

In Bezug auf die Eier habe ich Dich nur darauf aufmerksam zu machen, daß man die in Kalkmilch aufbewahrten Eier, die sogenannten Kalkeier daran erkennt, daß ihre Schale sehr weiß und ohne die an frischen Eiern meist befindlichen Schmutzflecke ist, und sich nicht glatt, sondern vielmehr rauh anfühlt. Die Kalkeier haben alle eine sehr dünne Schale und sehr dünnflüssiges, fast wässeriges Eiweiß, weßhalb sie auch nicht gerne gekauft werden.

Trockene Hülsenfrüchte sollten vorerst probirt werden, bevor man den Winterbedarf an solchen einkauft. Zu diesem Behufe setzt man sie in Regen- oder Brunnenwasser, in welches man einen Theelöffel voll doppelt kohlensaures Natron gibt. Kochen sie sich binnen einer Stunde weich und

mehlig, so sind sie empfehlenswerth. Dagegen kaufe man keine Hülsenfrüchte, welche runzlig, angefressen, schimmlig sind oder gekeimt haben, und eben so wenig solche, welche süßlich feucht riechen, eine gelockerte Hülse zeigen und inwendig weiß sind. Unter den Linsenarten kochen sich die hellgrünen am besten; bei den Erbsen sind die gräulichen besser, als die ganz gelben, schlecht sind die weißen; bei den Bohnen sind die weißen, glatten, kugeligen die empfehlenswerthesten. Je frischer sie sind, um so klarer und blanker erscheinen sie.

Ein wichtiger Artikel ist der Einkauf der Kartoffeln für den Winterbedarf, und es ist daher rathsam, wo möglich vorher eine Kochprobe damit zu machen. Eine gute Kartoffel darf nicht zu lange Zeit erfordern, um zu platzen, und soll dann einen angenehmen Geschmack haben und lieblich duften. Für den Winter hält sich nur die Spätkartoffel, und die Einkäufe im Großen werden daher erst um Mitte oder Ende Oktober gemacht. Im Allgemeinen sind die rauhhäutigen Kartoffeln mehlreicher, als die mit glatter, dünner Haut. Beim Einkaufe hat man hauptsächlich darauf zu achten, daß die Kartoffeln völlig reif seien, was man an den gehörig ausgebildeten Grübchen oder Keimstellen erkennt; ferner daß sie sich fest und nicht schwammig anfühlen, keine braunen Flecke oder pockenartige, oder ausgenagte, stinkende Stellen zeigen. Wenn man eine rohe Kartoffel zerschneidet und eine dünne Scheibe davon gegen das Tageslicht hält, so darf diese nicht sehr durchscheinend sein. Ist man gegen Ende des Winters zu einem nochmaligen Einkaufe von Kartoffeln genöthigt, so sehe man hauptsächlich darauf, daß man keine mit abgebrochenen Keimen kaufe, wodurch das Mehl der Kartoffel bereits verändert wurde; auch sollen weder welke noch wurzlige oder erfrorene Kartoffeln gekauft werden, welch letztere einen süßlichen Geruch haben und einen bräunlichen Saft ausschwitzen. Erfrorene Kartoffeln sind sowohl ihrer Schwerverdaulichkeit als auch der darin eingetretenen sauren Gährung wegen der Gesundheit sehr nachtheilig.

Der Kohl, welcher in größerer Qualität hauptsächlich zum Einhobeln des Sauerkrauts eingekauft wird, muß einen festgeschlossenen, schweren Kopf haben, dessen Blätter weißlich oder frischgrün, glatt und feingerippt sind, und wechselseitig so über einander liegen, daß sie beim Durchschnitt eine fest in einander geschobene Masse zeigen. Kohlköpfe, die inwendig hohl oder locker, sind schon ihrem Gewichte nach zu erkennen, da sie viel leichter als die festen Köpfe sind. Ein kleiner schwerer Kopf ist daher einem weit größeren Kopfe von demselben Gewicht vorzuziehen, denn er hat viel zartere Rippen. Ueberhaupt sehe man beim Einkauf des Kohls auf Köpfe mit feinen Rippen und Blättern; solche, welche bereits halbfaule Außenblätter haben, sind schlecht, ebenso die erfrorenen, die man an ihrer gelbweißen, wässerigen Farbe und dem unangenehmen, süßlichen Geruche erkennt.

Die rothen Rüben (Rahnen), welche nur zum Einmachen gebraucht werden, müssen purpurroth, fest und fleischig sein.

Die Kohlrüben (Kohlrabi) dürfen weder verkrüppelt noch zu groß sein, sonst sind sie holzig. Die, welche eine breitrunde Form haben, sind denen von länglichrunder Form vorzuziehen. Sehr zart sind die blauschaligen Kohlrüben.

Die besten Selleriewurzeln sind die mittelgroßen, die ziemlich glatt sind und weder Nebenwurzeln noch zackige Auswüchse haben.

Gute Rettige erkennt man daran, daß die Herzblättchen oben noch fest auf der Frucht sitzen und noch keinen Stengel gebildet haben. Sie müssen sich fest anfühlen und beim Anschnitt nichts Pelziges zeigen, sonst sind sie ungenießbar. Rettige, welche längere Zeit an der Luft lagen, sind welk und haben an Geschmack sehr verloren.

Beim Meerrettig ist auf Wurzeln zu sehen, welche einen geraden, cylinderartigen, nicht zu dünnen Stengel ohne viel Nebenwurzeln und Auswüchse bilden und keine röthliche Flecken haben.

Beim Einkaufe der Spargeln sehe man hauptsächlich auf frisch geschnittene, welche an dem glatten, durchscheinenden, nicht gerunzelten und nicht gelblich gewordenen Stengel zu erkennen sind. Beinahe fingersdicke Spargeln mit nicht zu lang herausgeschossenen Köpfen sind die besten; solche mit fleckigen oder welken Stengeln sind immer schlecht.

Die besten Schwarzwurzeln sind die beinahe fingerdicken, mit einer schwärzlichen Haut bedeckten. Sie müssen sich fest anfühlen, leicht zerbrechen lassen und dann ein markiges Fleisch und einen milchweißen Saft zeigen.

Die Pastinaken verbraucht man vom Oktober bis Neujahr. Später sind sie der Gesundheit nachtheilig. Sie müssen durch und durch schön gelblichweiß, saftig und von aromatischem Geruch sein, welcher sie von den Wurzeln des Schierlings und des Bilsenkrauts leicht unterscheiden läßt; denn erstere sind beinahe geruchlos, letztere haben einen betäubenden Geruch. Am sichersten geht man, nur solche Pastinaken zu wählen, welche noch mit einem Herzblatt versehen sind.

Beim Blumenkohl wählt man die dichtesten und weißesten Blumen und thut wohl, eine festgeschlossene kleinere Blume einer größeren mit weitauseinanderstehenden Blümchen vorzuziehen oder etwas mehr für feste Blumen zu zahlen, da sie weit ausgiebiger als die andern sind. Grünliche Blumen und solche mit schwärzlichen Punkten und weichen Stielen sollte man nicht kaufen, weil sie zähe und faserig sind.

Je kleiner und hellgrüner die Blätter des Spinats sind, um so zarter ist dieses Gemüse, das vom ersten und zweiten Schnitte am schmackhaftesten ist. Große dunkelgrüne Blätter liefern ein bitterlich-herbes Gemüse. Spinat mit rauhen, fleckigen oder an der Spitze gelben Blättern und solchen, der von Insekten angegriffen ist, sollte man nicht kaufen. Das Nämliche gilt vom Mangold oder Beete (Schweizerkraut), der nur so lange ein zartes Gemüse liefert, als seine Blätter nicht größer denn handhoch sind. Nachher benützt man die Stiele, welche dick, schön weiß, glatt und fleischig sein müssen.

Je krauser und hellgrüner die Blätter des Sommerkohls (Wirsings) sind, um so zarter ist das Gemüse. Die feinsten Arten desselben sind der krause, spitze Straßburger und der kleinköpfige, niedrige Marcellinerkohl, welch letzterer besonders im Winter ein treffliches Gemüse liefert.

Die zartesten Bohnen sind die ganz jungen, welche noch keine Kerne zeigen. Doch gibt es einige ausgezeichnete Arten, die sogenannten Schmalzbohnen mit grauen, weißen oder rothen Kernen, welche bis zum Eintritt

des Frostes schmackhaft bleiben. Das sicherste Kennzeichen ihrer Güte ist, daß sie sich leicht entzweibrechen lassen und dann ein saftiges Mark zeigen. Kauft man getrocknete Bohnen, so müssen diese ganz schmal, dunkelgrün und gleichsam etwas gedreht scheinen und leicht brechen. Helle, gerade oder von Milben zerfressene Bohnen sind schlecht.

Sauerkraut (Sauerkohl) muß gelblichweiß, recht frisch, zart gehobelt, wohl gesalzen und gewürzt sein und einen reinen, weinartigen Geruch und Geschmack haben. Fades, übelriechendes, kahniges oder brennend saures Kraut ist ungesund.

Vom Rosenkohl kaufe man nur schöne grüne, festgeschlossene Köpfchen. Gelbe oder aufgeblühte Röschen liefern kein gutes Gemüse.

Die Brockelerbsen (Zuckererbsen) sind nur so lange zart, als sie volle, lichtgrüne und brüchige Schoten haben. Man kaufe daher keine mit zähen, lederartigen Schoten, und ebenso keine ganz jungen, von denen man sich nicht durch Aufbrechen überzeugt hat, daß sie schon gehörig runde Kerne besitzen.

Auch die Zuckerschäfen (Süßkäven) sollen nicht noch zu unentwickelt sein. Sie müssen wenigstens die Länge eines kleinen Fingers erreicht haben, bevor sie schmackhaft sind; auch bleiben sie nur so lange zart, als ihre Kerne nicht vollständig ausgebildet sind.

Die rothen Artischoken sind den grünen vorzuziehen. Sie sind erst dann fleischig und genießbar, wenn sie völlig reif sind, was man daran erkennt, daß sie am oberen Theile des Kelches, da, wo sie gewöhnlich eine oder zwei Stacheln haben, sich gelblich zeigen.

Beim Salat wähle man nur gut geschlossene, zart- und frischblättrige Häupter.

Unter den Zwiebeln sind die schärfsten die rothen und die feinsten die ganz weißen; die gelben halten die Mitte. Sie müssen recht fest sein und keine fauligen Stellen zeigen.

Der beste Knoblauch ist der, welcher recht derbe Zinken bildet.

Die Küchenkräuter sollen immer frisch grün sein und jedes derselben sich durch seinen eigenthümlich aromatischen Geruch und Geschmack erkennen lassen. So z. B. ist der Kerbel süß und riecht anisartig; Wurzeln und Blätter der Petersilie riechen, zwischen den Fingern gerieben, sehr stark und unterscheiden sich sowohl hiedurch als auch durch die gelbliche, mattgrüne Farbe der Blätter vor der giftigen, schwachriechenden Hundspetersilie, dem Schierling, welcher dunkelgrüne, auf der Oberfläche glänzende Blätter hat. Am besten thut man, krause Petersilie zu kaufen, welche nicht mit dem Schierling verwechselt werden kann und an und für sich schon die feinere Art ist. — Beim Einkauf des Fenchels oder Dills sieht man darauf, daß derselbe frisch, grob, rund, gut gereinigt und grünlich ist und einen lieblichen, süßen Geschmack hat.

Die kleine Brunnenkresse wird der großblättrigen braunen vorgezogen, weil diese letztere scharf und bitter ist.

Guter Honig muß etwas dick sein, sich aber dennoch durch Klarheit und eine schöne hellgelbe Farbe auszeichnen. Er muß einen angenehmen, würzigen Geruch haben, von scharfsüßem Geschmacke sein und auf der Zunge

einen körnigen Zuckergehalt fühlen lassen. Der zuverlässigste Honig ist der Scheibenhonig, der noch in den Wachszellen enthalten ist. Brauner, röthlicher, trüber, zäher oder mehliger Honig, der sauer oder bitter riecht und schmeckt, ist schlecht und der Verfälschung verdächtig, die gewöhnlich mit Mehl oder Syrup geschieht. Die Verfälschung mit Mehl läßt sich aus der ungleichartigen, weißlichgelben Farbe, den weißlichen Streifen, der schleimigen Beschaffenheit und dem faden Geschmacke des Honigs erkennen, während der mit Syrup verfälschte dunkel aussieht, nach Farinzucker riecht und einen scharfen, etwas bittern Nachgeschmack hat. Der Honig ist nach der Verschiedenheit der Pflanzen, aus welchen die Bienen den Honig sammeln, in Geruch und Geschmack sehr verschieden; im Süden, wo die ächten Kastanien blühen, ist er sehr aromatisch, ebenso in den Alpen; auch Haidehonig ist vorzüglich; in den nördlichen Gegenden Deutschlands aber ist der Lindenhonig, Lipitzhonig, seines lieblichen Geschmackes wegen am meisten geschätzt. Er kommt vorzüglich aus den Gegenden, wo die Waldungen viele Linden enthalten, wie z. B. in Lithauen. Der ungarische Honig wird dem polnischen vorgezogen.

Pflaumenmuß (Zwetschenmuß) und Kirschenmuß sollte man nur von bekannten Leuten kaufen, da es bei der Zubereitung desselben häufig nicht nur sehr ekelhaft zugeht, sondern man auch Gefahr läuft, daß die Bauersleute aus Unverstand das Muß in kupfernen Kesseln kochen und darin erkalten lassen, was der Gesundheit höchst nachtheilig ist. Die Hausfrau thut weit besser, sich das Obstmuß selbst zu kochen, wozu Du die Rezepte bei den andern vorfinden wirst.

Fische, welche noch lebend eingekauft werden können, verdienen natürlich den Vorzug vor den bereits abgestorbenen. Da dieß jedoch nicht immer der Fall sein kann, so hat man hauptsächlich darauf zu sehen, daß man nur solche Fische kauft, welche noch nicht lange aus dem Wasser sind, was man daran erkennt, daß sie noch hartes Fleisch, rothe Flossen und zwischen den rothen Muskelbündeln einen weißen geronnenen, eiweißartigen Stoff haben. Fische mit blassen Flossen, tiefliegenden Augen und weichem, schleimigem Fleisch sind schon längere Zeit todt und folglich schlecht.

Beim Einkaufen des Salms oder Lachses muß darauf geachtet werden, daß sie keine krankhaften Blasen auf der Haut zeigen und das Fleisch nicht braunfleckig sei. Auch kaufe man keine Karpfen, welche bleich oder fleckig von Farbe sind und auf dem Rücken einen grünen Schleim oder einen moosigen Ueberzug haben.

Aale gibt es zweierlei Arten, den Flußaal und den Seeaal, welch letzterer dem ersteren vorgezogen wird. Der Flußaal ist von schwarzgrüner Farbe, hat einen vorragenden Unterkiefer und wird über 4 Fuß lang und bis 10 Pfund schwer. Der Seeaal ist von grauer Farbe mit weißen Flecken und weißer Seitenlinie und mit vorragendem Oberkiefer; er wird bis 10 Fuß lang und 30—70 Pfund schwer.

Der Kabeljau soll nicht fleckig sein und nicht ranzig riechen. Man kaufe ihn nur, wenn sich der Fisch in ganzen Stücken und nicht zerbröckelt in den Tonnen befindet.

Beim Laberdan ist die kleinere, Ragnet genannte Art, vorzuziehen; beim Stockfisch der weiße dem röthlichen. Stockfisch, welcher fleckig, schimmlig oder schmierig, oder in Kalkwasser zu stark gebeizt ist, soll man nicht kaufen.

Der Häring soll einen breiten, fetten, fleischigen Rücken und helle, weiße Augäpfel haben. Das Fleisch soll weich, mürbe, aber nicht schmierig sein. Rothbäuchige oder thranig riechende Häringe kaufe man nicht. Die geräucherten Häringe, Bücklinge, welche zerrissen oder zerstückelt, zu weich und schmierig, oder lederartig und holzig sind, so wie die schimmligen, dumpf und ranzig riechenden, sind unbrauchbar.

Die Plötze oder der Weißfisch ist im Sommer am besten. Sein Fleisch ist dann weiß und fett. Im Winter und zur Laichzeit, im Mai, ist er mager.

Die Seefische werden oft absichtlich unter der Haut aufgeblasen, damit sie groß und schwer erscheinen sollen. Man drückt sie daher am Bauche; sind sie aufgeblasen, so wird die Luft sofort aus einer künstlichen Oeffnung entweichen.

Die Froschschenkel sind nur vom Oktober bis Mai schmackhaft.

Will man Gänse zur Mästung kaufen, so muß man vor allen Dingen darauf sehen, daß das Thier jung, folglich im Frühjahr des laufenden Jahrgangs geboren ist; man erkennt dieß an dem blaßrothen Schnabel und den spitzen, nicht stark abgelaufenen Füßen; die Flügel junger Gänse fühlen sich weich an und die Luftröhre läßt sich leicht eindrücken. Da der Gänserich zäheres Fleisch hat, als die Gans, so gibt man letzterer den Vorzug; man unterscheidet sie vom Gänserich daran, daß sie einen Legebauch, kürzere Füße, einen dünneren und kürzeren Hals hat und leiser und gedämpfter schnattert. Gänse mit bleichem, weißgrauem Schnabel, triefenden, trüben oder tiefliegenden Augen, struppigen Federn und hängenden Flügeln kaufe man nicht.

Kauft man die Gans gemästet, so wählt man natürlich die größte und fetteste, was man theils am Gewicht, theils daran erkennt, daß die Fingereindrücke lange als Gruben sichtbar sind. Man rechnet gewöhnlich, daß eine Gans das an Fett hat, was sie über 10—11 Pf. wiegt. Eine gut gemästete, fette Gans wird unter den Flügeln nußgroße Brocken Fett haben, die auch bei der lebenden Gans leicht bemerkbar sind. Alte Gänse werden nicht fett, und da also schon das Gewicht für die Preiswürdigkeit einer Gans zeugen kann, so ist es stets vorzuziehen, sie, wie alles andere Geflügel, lebend zu kaufen, da nicht selten krepirte Thiere zu Markte gebracht werden, welchen man bloß eine künstliche Schlachtwunde beigebracht hat. Man sehe daher bei bereits ausgeweideten Gänsen, ob die Schnittwunde klafft und blutig und der Körper des Thieres nicht mit Mehlwasser abgerieben ist, um die bläuliche Farbe zu verstecken. Die Hautfarbe einer gesunden, fetten Gans soll immer ein wenig in's Gelbliche spielen. Das Nämliche gilt von den Enten.

Hühner und Hähne sind während der Mauser unbrauchbar, ebenso die Brut- und Gluckhennen. Man kaufe sie nicht, wenn sie noch gar zu jung oder zu leicht an Gewicht und so mager sind, daß man leicht ihre Brustknochen fühlen kann, sonst wird man, wenn sie gerupft sind, Nichts

als Haut und Bein haben. Bei gutem Geflügel läßt sich das Fleisch in der Gegend der Brustknochen derb fühlen. Altes Geflügel, welches nicht mehr schmackhaft ist, erkennt man sowohl an der Größe, als an den kürzeren Beinen und Krallen und der weniger schlanken und zarten Gestalt, die Mauserung am struppigen Aussehen, die Gluckhennen am Glucken. Jungem Geflügel kann man die Federn leicht ausziehen, dem alten nicht. Was bei Hühnern ist auch beim Einkaufe der Tauben zu beobachten.

Bei den Hasen sucht man vor allen Dingen die Schußwunde, um überzeugt zu sein, daß das Thier nicht erschlagen oder krepirt ist, da nur das Fleisch von gehetzten oder geschossenen Hasen angenehm schmeckt. Die jungen Hasen sind schmackhafter als die alten, und lassen sich daran erkennen, daß das Fell beim Auseinanderziehen der Löffel (Ohren) sich langsam in eine lockere Falte aufhebt, was bei alten Hasen, denen das Fell bereits festgewachsen, nicht der Fall ist.

Einkäufe beim Fleischer (Metzger).

Es ist ein ziemlich allgemeiner Gebrauch, daß jede Hauswirthschaft sich an einen oder zwei Fleischer hält, welche ihr das benöthigte Fleisch liefern. Die Hausfrau thut daher gut, die Kundschaft einem Fleischer zuzuwenden, welcher ein großes Geschäft hat, in dessen Laden stets eine reiche Auswahl von Schlachtvieh ausgehängt ist. Es ist selbstverständlich, daß man in solchen Laden besser bedient werden muß, als in kleinen Geschäften, welche meistens nur Vieh zweiter Sorte ankaufen können und wo die Waare nicht schnell genug abgeht, um häufig frisches Fleisch auszustellen.

Aber selbst beim ersten Fleischer erhalten wir oft statt wirklichen Ochsenfleisches Farrenfleisch, Kuhfleisch oder Rindfleisch, und das läßt sich nur insofern vermeiden, daß wir das Fleisch dieser verschiedenen Thiere im rohen Zustande von einander zu unterscheiden wissen, und es also nicht kaufen, wenn es uns nicht dient. Allzu wählerisch dürfen wir freilich hiebei nicht verfahren, denn es kann das Fleisch von jungen Farren und Kühen oder das von einem gut gemästeten Rinde so schmackhaft oder sogar besser sein, als das von alten Ochsen, wenn wir ihm nur bei der Zubereitung gehörig zu begegnen wissen.

Ein gutes Ochsenfleisch ist dunkelroth mit weißem, körnigem Fett, das sich zwischen den derben Fleischfasern hinzieht. Fettgelbes Fleisch kommt von ganz alten Ochsen, sehr dunkelrothes, mageres Fleisch mit harten, straffen Fleischfasern von alten Farren. Altes Kuhfleisch sieht ebenfalls sehr dunkelroth aus und die harten, straffen Fleischfasern sind mit starkgelbem Fett durchzogen. Auch ist der Geruch desselben schärfer, als der des Ochsenfleisches. Ganz junges Rindfleisch ist fischroth. Schwärzlich rothes Fleisch läßt vermuthen, daß das Thier an Blähsucht erkrankt gewesen; faserigwässeriges, schlaffes Fleisch, daß es lungenkrank oder wassersüchtig war. — Die Beilage an Knochen sollte nie mehr als 2—3 Loth auf das Pfund betragen. Schätzbarer als diese ist eine Zugabe von Rindsleber.

Je weißer das Kalbfleisch, um so zarter und schmackhafter ist es; roth aussehendes Kalbfleisch ist trocken und kraftlos. Das Fleisch von einem weiblichen Kalbe ist dem männlichen vorzuziehen. Die Lungen müssen

blaßroth aussehen, weder dunkelrothe, noch blaue oder gelbe Flecken haben und dürfen keine Verhärtungen zeigen. Die Leber muß dicht, die Nieren hellfarbig, nicht hart, mit zartem Fett überwachsen, das Gekröse ganz weiß und von allem Unrathe gereinigt sein. Künstlich aufgeblasenes Kalbfleisch läßt sich daran erkennen, daß der Eindruck des Fingers in die Oberfläche des Fleisches sogleich wieder ausgefüllt wird.

Das Schweinefleisch schmeckt nur von jungen Thieren gut und ist bei diesen weiß und zartfaserig und das Fett klar und weiß. Starkrothes, mit dicker, hellgelber Schwarte bedecktes Fleisch kommt von alten Schweinen. Das Schweinefleisch ist am besten vom Oktober bis März.

Das Hammelfleisch ist viel blasser, als Rindfleisch, und je weißer sein Fett, um so schmackhafter ist das Fleisch. Vom Mai bis zum Spätherbst ist es am besten.

Bei allen Thieren sind die Rückenstücke die vorzüglichsten.

Geräuchertes Ochsen- und Schweinefleisch muß durchaus schön roth und mürbe sein. Das zu harte, ausgedorrte und folglich holzige Rauchfleisch taugt so wenig als das faulige und nach innen grünliche. Das Nämliche gilt von den geräucherten Rindszungen. Schinken sollen äußerlich eine braungelbe Farbe haben, inwendig lebhaft roth, fest und das Fett weiß sein. Um zu wissen, ob der Schinken durchweg gesund ist, sticht man mit einem spitzen Messer bis auf den Knochen ein, und es darf die wieder herausgezogene Spitze nicht ranzig oder schimmlig riechen. Fließt dagegen ein wässeriges Fett heraus oder ist die Schwarte ungewöhnlich dick, das Fleisch hart, trocken oder auf dem Anschnitte dunkel oder gelblich, so ist der Schinken nicht gut.

Bei Brat-, Rinds-, Blut- und Leberwürsten hat man hauptsächlich auf Frische und Geruchlosigkeit der Därme zu achten. Bei Blut- und Leberwürsten ist besondere Vorsicht zu empfehlen, ob sich kein süßlicher oder saurer Geruch bemerkbar mache und ob sich auch keine weiche, mißfarbige oder aufgeblähte Darmstellen zeigen und der darin vorhandene Speck in seinem gehörigen Zustande, weder grünlich, noch röthlich oder bläulich sei. Bei längerem Liegenlassen entwickelt sich besonders in diesen beiden Wurstarten leicht ein tödtliches Gift. — Die geräucherten Würste sollen alle durchweg gleichmäßige Farbe und Festigkeit haben; einzelne weiche oder fleckige Stellen sind verdächtig. Dabei sehe man auch auf den Anschnitt, welcher die innere Masse beurtheilen läßt, und überzeuge sich durch den Geruch von der Holz- oder etwa Torf-Räucherung, welch letztere sie beinahe ungenießbar macht.

Guter Speck soll fest, kernhaft und schön weiß sein. Ein triefender oder gelber, schmieriger oder bitterer Speck taugt Nichts.

Kauft man das Schweineschmalz vom Metzger, so soll es rein weiß, geruchlos und so fest sein, daß es auf dem Finger wie Butter schmilzt. In seinem erstarrten Zustande ist es zwar nie so fest, wie das Rindschmalz, doch soll man keine Wassertropfen herauspressen können, wenn man es mit dem Rücken eines hölzernen Löffels preßt; auch soll es kein Salz, kein faseriges Geäder enthalten, nicht streifig sein oder nach Wurst riechen.

Einkäufe in der Mehlhandlung.

Je feiner das Mehl, um so ausgiebiger ist es. Das beste Mehl ist das Spelz- oder Semmelmehl, das äußerst fein gemahlen, sammetartig weich anzufühlen ist und dessen Farbe ein wenig in's Gelbliche spielt. Die zweite Sorte Mehl ist Weizenmehl, dieses ist weiß; die geringeren Weizenmehlsorten haben eine stark gelbe oder in's Graue fallende Farbe; sie sind matt und haben nicht den eigenthümlichen Glanz des feinen Mehles. Am besten unterscheidet man die verschiedenen Farben des Mehles, wenn man mehrere Sorten auf bläuliches Briefpapier neben einander legt und mit dem Finger niederdrückt; ebenso läßt sich dabei die Feinheit des Mehles prüfen. Je milder dasselbe anzufühlen ist und je deutlicher sich die Eindrücke des Fingers zeigen, um so feiner ist es. Drückt man eine Handvoll gutes Mehl zusammen und setzt es auf den Tisch, so wird es bei einander bleiben, schlechtes fällt sogleich auseinander. Es versteht sich von selbst, daß man kein feuchtes Mehl, welches sich in Klumpen ballt, oder dumpfiges, modriges und solches mit schimmligem Geruche oder bitterem Geschmacke oder mit schwarzen Punkten kaufen soll.

Guter Gries soll nicht zu feinkörnig und frei von Sand und anderen Unreinigkeiten sein. Weizengries ist gelblichweiß; Maisgries dagegen stark gelb.

Gute Hirse soll keine Hülsen enthalten und läßt sich nicht zusammenpressen.

Das Hafermehl soll körnig sein und nicht zu viel mehlige Bestandtheile haben. Seine Farbe ist bräunlich grau. Es soll sich leicht schleimig kochen und stark aufquellen.

Reismehl ist sehr weiß, aber hart anzufühlen. Sieht es grau oder gelblich aus, so ist es mit Gerstenmehl versetzt.

Der Reis selbst soll längliche, vollkommene und gleichmäßig große Körner haben, hart und in der Farbe gleichsam transparent sein. Bruchiger, wurmstichiger und mit Staub und Hülsen verunreinigter Reis ist schlecht. Die beste Reissorte ist der Carolina-Reis, der sich durch seine klaren, glatten, beinahe durchsichtigen und gleichmäßigen Körner auszeichnet; ihm folgt der Javatafelreis mit langen, mit kleinen Ringen versehenen Körnern. Der gewöhnliche Javareis ist weniger durchsichtig, als die beiden ersteren Arten. Die gelblichen Reissorten gehören zu den geringsten.

Gerstengraupen sollen schöne, gleichmäßig runde, feine und mit einem weißen Mehl bestäubte Körnchen bilden. Für die beste Sorte hält man die sogenannte Ulmergerste. Je feiner die Gerste, um so schleimiger kocht sie sich und um so ausgiebiger ist sie.

Einkäufe in der Kolonial- und Materialwaarenhandlung.

Einer der bedeutendsten Artikel, welche die Hausfrau hier zu kaufen hat, ist der Kaffee, und es ist bei den zahlreichen Sorten dieses Produktes ziemlich schwierig, den wirklich guten Kaffee schon aus seiner rohen Bohne zu erkennen. Hier muß hauptsächlich der Geruch maßgebend sein, denn auf Farbe und Gestalt der Bohne kommt es weniger an. Ein feiner,

ausgebildeter Geruchssinn wird, wenn man in jeder Hand eine verschiedene Sorte Kaffee hält, das feinere Aroma des einen zu entdecken wissen. In Bezug auf Gestalt und Farbe sind die Kennzeichen eines ächten, guten Kaffee's die, daß die Bohnen ziemlich gleichmäßig in Größe und Farbe sind, daß sie im Wasser untersinken und demselben eine citrongelbe Farbe und einen dem Thee ähnlichen Geschmack geben, wenn man sie etwa 12 Stunden darin liegen läßt. Dagegen sollen sie beim bloßen Waschen im Wasser dieses nicht färben und auch beim Reiben zwischen den Händen diese nicht schmutzig machen, sonst darf man sicher sein, daß der Kaffee von schlechter Qualität und bloß künstlich gefärbt ist, um ihm ein dem besseren Kaffee ähnliches Ansehen zu geben.

Der beste Kaffee ist der aus Mokka; er hat kleine, rundliche, gleichmäßige, gelbe Bohnen und einen sehr feinen Geruch. — Diesem folgt der Javakaffee, der in mehreren Sorten und verschiedener Größe und Farbe vorkommt; immer aber hat seine Bohne ein kupferfarbiges oder bronzeartiges Oberhautblättchen und die Einkerbung der flachen Bohnenseite zeigt sich gelbbraun. Die meisten Javasorten verlieren beim Rösten viel an Gewicht. Die beste Sorte Javakaffee hat braune, große Bohnen; die zweite Sorte hat ebenfalls große, aber blasse Bohnen; die gleichmäßig dunkeln, grünen Bohnen gehören zu den geringeren Sorten. — Nächst obigen Sorten ist der im Kleinhandel noch bekannteste der Riokaffee, zu welchem man auch den La Guayra und den Santos Campinos zählt. Letzterer ist die feinste Riosorte und riecht süßlich stark. Sämmtliche Riosorten haben einen eigenthümlich strengen Geruch und stehen dem Java nach. Sie haben große gelbe Bohnen. Eine der besseren amerikanischen Sorten ist der Surinam, welcher sich durch seinen starken, eigenthümlichen Geruch, reinen und guten Geschmack auszeichnet. Die Bohnen sind von mittlerer Größe, dunkelgrünlich, rund und voll. Ihm ähnlich an Güte ist der Portorico mit mittelgroßen, vollen Bohnen, die bei der besseren Sorte blaugrünlich, bei der geringeren gelb sind und dann oft scharf und bitter schmecken. Guter Portorico verliert beim Rösten nicht viel am Gewichte. — Eine der beliebtesten und gangbarsten Sorten ist der Domingo. Seine Bohne ist länglichrund, meist gelb oder bräunlich, häufig mit einem röthlichen Häutchen umgeben und mit kleinen Steinchen vermischt. Er ist von reinem und kräftigem Geschmacke.

In größeren Handlungen wird oft der sogenannte Triage-Kaffee, welcher meist aus gebrochenen und beschädigten Bohnen besteht, zu sehr billigem Preise freigeboten; die Erfahrung lehrt jedoch, daß er für Haushaltungen, wo guter Kaffee getrunken wird, nicht vortheilhaft ist, da er meistens auch mit marinirter Waare, d. h. solchem Kaffee, in welchen das Seewasser eingedrungen und dessen Bohnen folglich einen bittern, salzigen Geschmack haben, vermengt ist. Ueberhaupt thut die Hausfrau besser, beim Kaffee nicht auf den billigsten zu sehen, sondern lieber 2—3 Kreuzer mehr für das Pfund zu bezahlen; denn sie braucht von besserem Kaffee eine geringere Portion, um ein gutes Getränk herzustellen, als von schlechtem Kaffee, bei dem selbst eine doppelte Portion das mangelnde Aroma nicht ersetzen kann.

Beim Thee unterscheidet man im Allgemeinen zwei Hauptsorten, den schwarzen und den grünen. Die bekanntesten schwarzen Sorten sind: 1) Thee-Bou, eine Mittelsorte. Er hat mittelgroße, schwarzbläuliche, der Länge nach gerollte und mit Blattstielen vermischte Blätter. Im heißen Wasser zeigen sie sich länglich oder lanzettförmig, gezähnt und braun. Er riecht nicht sehr stark; sein Aufguß wird aber schnell dunkel. 2) Congo. Dem vorigen Thee sehr ähnlich, indem er aus dessen zartesten und besten Blättern bestehen soll. 3) Pecco. Die theuerste schwarze Sorte. Ist er ächt, so duftet er nach Veilchen; riecht er dagegen stark süßlich, so ist er mit den Blüthen des wohlriechenden Oelbaums versetzt. Die Blättchen sind mit einem weißen Filz überzogen, am Rande gewimpert und oft mit kleinen weißlichen Blüthen untermischt. Im Aufguß hat dieser Thee eine goldgelbe Farbe. 4) Nach dem Peccothee ist der Souchong die beste schwarze Sorte. Er hat breite, schwärzlich silbergraue Blätter, einen heuartigen Geruch und angenehmen, starken Geschmack. Sein Aufguß ist gelblichgrün. 5) Padre, Souchong, Karavanenthee. Eine besonders deßhalb sehr geschätzte Sorte, weil sie nicht zu Schiffe, sondern zu Lande über Rußland nach Europa kommt, und folglich nicht den Einflüssen der Seeluft, des Seewassers und der Schiffsräume ausgesetzt war, was die Eigenschaften eines guten Thees bedeutend beeinträchtigen soll. Den wirklichen Karavanenthee bekommt man freilich in Deutschland sehr selten; er hat große, etwas gerollte Blätter, die bräunlich und mit etwas violett gemischt sind und einen lieblichen Melonengeruch haben.

Unter den grünen Theesorten ist 1) der Kaiserthee die feinste und kostbarste. Er hat große, gut gerollte hellgrüne Blätter, ist aber meistens mit Chusanthee, den Blüthen des wohlriechenden Oelbaums versetzt und dabei von schwachem, aber lieblichem Geruche. 2) Der Haysanthee ist eine geringere Sorte, mit langen, dicken Blättern, die fast spiralartig gerollt, von blaßgraulicher Farbe und heuähnlichem Geruche sind; sie geben einen gelbgrünlichen Aufguß und haben einen kräftigen, angenehmen Geschmack. Der Haysanthee ist weniger aufregend, als der Kaiserthee. 3) Ihm ganz ähnlich ist der Perlthee, der aus jungen, feinen, in Kügelchen gerollten, bräunlichgrünen Blättern besteht. Er riecht angenehmer, als der Haysan, und sein Aufguß ist etwas dunkler. — Eine geringere Theesorte ist 4) der Tonkay mit kleinen, grünen, häufig gebrochenen Blättern, und mit vielen Stielen vermischt.

Beim Einkauf des Thees hat man hauptsächlich darauf zu achten, daß die Blätter ganz, nicht sehr groß, trocken, leicht zu zerreiben, nicht mit Staub und Unreinigkeiten vermischt seien und einen angenehmen Geruch und einen bitterlichen, doch guten Geschmack haben. Beim grünen Thee sieht man auf schöne, grünblaue, beim schwarzen auf gleichförmige bräunliche Blätter; beide Sorten dürfen ihre Farbe dem Wasser nicht so schnell mittheilen. Die Sorten, von denen das Wasser dunkelgelb oder schwärzlich wird, sind schlecht. — In Folge seiner Behandlung enthält der schwarze Thee weniger aufregende Eigenschaften, als der grüne, und wird daher von nervenschwachen Personen vorgezogen. Bei der Theebereitung pflegt man aber häufig grünen mit schwarzem Thee zu vermischen.

Häufig wird der Thee durch Beimischung anderer Blätter und durch künstliche Färbung verfälscht. Diese Verfälschung läßt sich jedoch leicht an der Farbe des Aufgusses und der Form der aufgeweichten Blätter erkennen. Auch darf man nur einen heißen Aufguß desselben in einer Tasse erkalten lassen. Zeigt sich dann auf der Oberfläche desselben eine fettige, in Regenbogenfarben spielende Haut, so ist der Thee rein und unverfälscht.

Um sein Aroma nicht zu verlieren, soll aller Thee in recht fest verschlossenen Gefäßen aufbewahrt werden.

Von Chokolade gibt es sehr viele Sorten. Die gesundeste ist die, welche ohne allen Gewürzzusatz ist und daher auch Gesundheits-Chokolade heißt. Je mehr Cacao sie enthält, um so feiner, fettiger und dunkler ist sie. Gute Chokolade soll blank und auch beim Bruch gleichmäßig dunkelbraun aussehen. Zeigt sie sich im Innern heller oder streifig und sehr trocken, so deutet das auf zu reichlichen Mehlzusatz, und in diesem Falle ist sie nicht fein. Sie muß im Munde und auf dem Feuer leicht zerfließen, keine körnigen Bestandtheile hinterlassen und keinen weinartigen, sondern einen süßen, angenehmen Geschmack und Geruch haben. Zu den feinsten Sorten gehören die mit mehr oder weniger Vanille versetzten, die in ihrer Güte nach der Menge der Vanille unterschieden werden.

Den Cacao sollte man stets als Bohnen oder Spitzen kaufen, da das Pulver oft mit Mehl, Kartoffelstärke, Cacaohülsen und dergleichen versetzt ist. Die vorzüglichsten Cacaobohnen sind die von Caracas. Die reifen Bohnen sind rund, ihre äußere Hülse ist stark roth, mit einem silbergrauen Staub überzogen, und die Bohne selbst fühlt sich sehr fett an. Ihr Fleisch hat einen öligen, angenehm bitterlichen Geschmack, wenn man es kaut. Die unreifen Bohnen sind glatt und ungestaltet, röthlichviolett und ihr Geschmack ist bitter und zusammenziehend. Der Cacao von Berbice ist der fetteste und riecht geröstet wie der von Caracas. Der schlechteste ist der brasilianische mit flachen, schmalen, fettarmen und fuchsiggelben Bohnen. Er ist sehr bitter. Cacaobohnen, welche einen weißlichen, oder gelben Kern haben, unangenehm riechen oder schimmlig sind, sind verdorben. Am empfehlenswerthesten ist, Cacaospitzen, d. h. enthülste, in kleine Stücke zerdrückte Bohnen, welche meistens aus Caracas kommen, zu kaufen.

Gute Mandeln sind groß, dick, glatt und hellbraun, im Bruche weiß und glänzend und haben einen milchigen, süßen, etwas gewürzhaften Geschmack. Runzlige, zerstückelte oder ranzige Mandeln, in welch letzterem Falle der Kern im Innern gelb ist, sind nicht preiswürdig. Die bittern Mandeln, welche sich von den süßen durch kleinere, weniger volle Gestalt und den bittern Geschmack auszeichnen, dürfen nur in geringem Zusatze unter die süßen gemischt werden, weil der reichliche Genuß bitterer Mandeln vergiftend wirkt. In feuchter Luft werden die Mandeln leicht ranzig und von Insekten angegriffen, weßhalb sie nur an trockenen Orten aufbewahrt werden dürfen. Die Mandeln mit leicht zerbrechlicher Schale heißen Krachmandeln und werden als Nachtisch aufgestellt.

Rosinen, auch Zibeben, Weinbeeren genannt, sind frisch von fast durchsichtig heller Farbe, glatt, länglichrund, fleischig und sehr süß. Sie

sollen keine dicke, trockene Haut haben und weder schmierig noch schimmlig sein. Die beste Sorte ist die Smyrnaer Eleme.

Bei den kleinen Rosinen, Korinthen, sieht man hauptsächlich darauf, daß sie nicht zu viel Unreinigkeiten, wie Sand und Steinchen, enthalten. Die kleinere Sorte ist der größeren vorzuziehen, weil sie süßer ist. Schöne Korinthen sind schwarzbläulich und von rein süßem, angenehmem Geschmacke. Die röthlichen, faden oder säuerlich schmeckenden, dumpf riechenden sind schlecht. Rosinen wie Korinthen müssen möglichst luftdicht verschlossen aufbewahrt werden, da sie durch Einwirkung der Luft und Wärme bald ihren Wohlgeschmack verlieren.

Unter den verschiedenen Feigensorten ist die Smyrnaer die beste und größte. Die Kranzfeigen sind weit weniger fleischig und saftig. Eine neue, gut getrocknete Feige hat gelbliches Fleisch und außen einen schwachen, weißlichen, zuckerigen Beschlag. Hat die Feige einen starken Geschmack, so ist sie dem Verderben nahe. Aeußerst süß und fein sind die kleinen, runden, gelblichen Marseiller-Feigen.

Je größer die Kastanien (Maronen) sind, um so besser sind sie. Ihre Schale soll schön braun, der Kern weiß und von mildem, süßem Geschmacke sein. Sie dürfen keine Wurmstiche und keine schimmligen Punkte haben, was ein Zeichen von einem bereits in Verderbniß übergehenden Kern ist. Harte, leichte oder keimende Kastanien sind schlecht.

Unter den Citronen wählt man zum sofortigen Gebrauche die starkgelben, dünnschaligen, welche sich teigig anfühlen. Will man sie längere Zeit aufbewahren, so wählt man harte und blaßgelbe aus. Die dünnschaligen Citronen enthalten mehr Saft als die dickschaligen. Grünfleckige oder gefrorene Citronen sind nicht gut.

Citronat, Sukade, soll aus hübschen, fleischigen, durchsichtigen, oben dunkelgrünen und unten gut gezuckerten, trockenen Stücken bestehen. Feuchter, schmieriger und schwarzfleckiger Citronat ist schlecht. Dieses Letztere gilt auch von den candirten Orangeschalen.

Den Zucker kauft man in ganzen Broden, Hüten, ein, weil er billiger zu stehen kommt, als pfundweise gekauft. In Deutschland beginnt zwar der aus wirklichem Zuckerrohr bereitete sehr selten und leider durch Rübenzucker verdrängt zu werden, welcher weniger süß und schon durch einen mehr oder minder starken Rübengeruch kenntlich ist. Man halte nur einen Schluck mit Zucker stark versetzten Wassers längere Zeit im Munde, so wird sich beim Rübenzucker der eigenthümliche, widerliche Geruch bald kundgeben. — In den Handlungen kommt Melis, Raffinade und Farinzucker am meisten vor. Die Raffinade ist viel weißer, härter und glänzender, als Melis. Ein guter Zucker zeichnet sich durch weiße, reine Farbe, durch Härte und kräftige Krystallisation aus. Zucker, welcher weich und nicht festkörnig ist, sondern leicht bröckelt, eine gelbliche Farbe oder solche Streifen oder Flecke hat, ist nicht gehörig gereinigt und folglich nicht so süß, wie er sein sollte. Auch der mit zu viel Kalk versetzte Zucker ist weniger süß; er zeigt sich auf dem Bruche sehr weiß, aber matt, und löst sich in Wasser nicht klar auf, während guter Zucker dasselbe nicht merklich trübt.

Der Zucker in kleinen Hüten ist gewöhnlich schöner, fester und reiner,

als der in großen Hüten. Zuckerhüte von gut raffinirtem Zucker sind blendendweiß, etwas durchscheinend, sehr fest, glatt und gleichsam klingend. Dem Zucker, der eine bläuliche Farbe hat, darf man nicht trauen; ebenso kaufe man nur solche Hüte, welche die Spitzen noch haben, weil die kleine Höhlung derselben ein Kennzeichen vollständiger Läuterung ist. Wenn der in reinem Wasser aufgelöste Zucker keinen Niederschlag gibt und auf der Oberfläche des Wassers kein unreiner Schaum entsteht, so darf er als unverfälscht betrachtet werden.

Der Farinzucker, eine grobgemahlene weiße oder gelbe Art, ist zwar billiger, als die obigen Zuckerarten, jedoch der vielen damit vermischten Unreinigkeiten und seiner geringeren Süßigkeit wegen nicht zu empfehlen, besonders solcher, welcher dumpf riecht, feucht ist oder herb schmeckt.

Im Kandiszucker findet man mehrere Sorten. 1) Den Steerzucker, der aus lauter harten, weißen und durchsichtigen, regelmäßigen Krystallen besteht, aber sehr selten ist. 2) Den gelben oder hellbraunen Kandis, der meistens Rübenfabrikat ist und dessen salzigen, widerlichen Geschmack und Geruch man deutlich bemerkt, wenn man die Stangen durchbricht und an den feuchten Bruchstellen riecht. 3) Der dunkelbraune Kandis, welcher nur vom Zuckerrohr stammen kann, da er aus Rüben bereitet ungenießbar wäre. Er sollte auch aus regelmäßigen Krystallen bestehen, ist aber meistens etwas feucht und daher zerbröckelt.

Syrup ist ein bei der Zuckerfabrikation sich ausscheidender, dicker Zuckersaft, der noch ziemlich viele Zuckertheilchen enthält. Er ist gelblichbraun oder braun, dickflüssig und von süßem, oft etwas scharfem, weinigem Geschmacke. Ein guter Syrup soll, auf einen kalten Teller getropft und mit einem Messer getheilt, nicht sogleich wieder zusammenlaufen. Dünner, unreiner und sauer riechender oder gährender Syrup taugt Nichts.

Zimmet, Caneel. Beim Einkaufe dieses Gewürzes ist sehr zu empfehlen, sich an eine bessere, wenn auch theurere Sorte zu halten, da eine Messerspitze voll feinen Zimmets mehr wirkt, als die doppelte und dreifache Portion des schlechten. Kauft man den Zimmet in Stangen, so achte man besonders darauf, wie dieselben aufgerollt sind. Die feinsten Zimmetarten, die von Ceylon und Java, bestehen aus Blättchen, die nicht dicker als Schreibpapier und flach in einander gelegt, gemeinschaftlich von beiden Seiten nach der Mitte zu umgerollt sind und lange, leicht zerbrechliche Röhren bilden. Diese sind leicht, hart, holzig und faserig, außen und innen gelbroth; ihr Geruch ist lieblich balsamisch und angenehm erfrischend, und das kleinste Stückchen hat beim Zerkauen einen süßlich gewürzhaften, etwas prickelnden, aber nachher zusammenziehenden und erwärmenden Geschmack. Der Ceylonzimmet hat ein etwas zarteres Ansehen und edleres Arom, als Javazimmet. Zimmet mit harter, dicker, bräunlicher Rinde, die in geringer Zahl immer eine um die andere gerollt ist, so daß eine Rolle in der andern steckt, solcher mit schwachem Geruch oder Geschmack oder mit scharfem, brennendem Geschmack und bitterem Nachgeschmack gehört zu den geringeren Sorten.

Beim gepulverten Zimmet hat hauptsächlich der Geruch und Geschmack zu beurtheilen, ob derselbe ächt, fein und unverfälscht sei, und es

gilt in dieser Beziehung das oben Gesagte. Vom billigsten kaufe man nie, weil er gewöhnlich mit gepulverten Mandelschalen oder Cigarrenkistenholz vermischt ist. Je aromatischer und erwärmender er ist, um so feiner und ächter ist er.

Die besten Muskatnüsse sind die runden; die länglichen sind eine geringere Sorte. Beim Einkauf sehe man ferner darauf, daß sie schwer und fettig seien, einen durchdringenden, gewürzhaften Wohlgeruch und einen bitterlichen, erwärmend aromatischen, etwas fettigen Geschmack haben. Sie dürfen nur einen leichten Anflug von weißem Staub haben; sind sie zu stark überstäubt, so sind sie mit zu viel Kalk behandelt worden, um einen Mangel zu decken, und haben bedeutend von ihrem Arom verloren. Leichte, hohle, wurmstichige und schwachriechende Muskatnüsse kaufe man nicht.

Die sogenannten Muskatblüthen sind um so besser, je blanker goldgelb, je horniger durchsichtig sie erscheinen. Sie müssen einen äußerst durchdringenden, aber angenehmen Geruch und einen stark balsamischen, gewürzhaften, etwas bitterlich scharfen Geschmack haben.

Gute Gewürznelken müssen dunkelbraun, groß und fleischig, oben noch mit den Blüthenköpfchen versehen und leicht zerbrechlich sein. Beim Drucke zwischen den Fingern oder dem Ritzen mit dem Nagel sollen sie eine ölige Feuchtigkeit zeigen. Sie müssen stark balsamisch riechen und einen scharfen, stechenden, aromatischen, lange auf der Zunge bleibenden Geschmack haben. Kleine, magere, gebrochene, tiefdunkle oder staubige, leichte und solche, die arm an Oel sind, gehören zu den geringeren Sorten. Oft sind die Nelken mit solchen vermischt, aus denen schon das Oel destillirt wurde. Diese letzteren lassen sich daran erkennen, daß sie eine dunkle, fast schwarze Farbe haben, sehr zusammengeschrumpft, runzlig und klein sind, größtentheils die Köpfchen und beinahe allen Geruch und Geschmack verloren haben. Solche Nelken werden häufig von herumreisenden Gewürzkrämern feilgeboten.

Der Pfeffer soll harte, runzlige, graue Körner von der Größe einer kleinen Erbse zeigen und so schwer sein, daß er im Wasser untersinkt. Er muß scharf würzig riechen und von brennendem Geschmacke sein. Je schwärzer, magerer und leichter der Pfeffer ist, um so schlechter ist er.

Der weiße Pfeffer unterscheidet sich von dem schwarzen Pfeffer nur dadurch, daß er von seiner schwarzen, scharf würzigen Oberhaut befreit und sowohl schwächer, als weniger erhitzend ist.

Ob der gemahlene Pfeffer unverfälscht sei, läßt sich hauptsächlich am Geschmack und Geruch erkennen.

Vom Nelkenpfeffer (Piment) gibt es zwei Sorten, deren bessere mittelgroße, runde, hübsch braune Körner und ein sehr angenehmes Arom hat. Die geringere Sorte hat mehr länglichrunde und heller gefärbte Körner, aber weniger und nicht so feines Arom und leidet nicht an Schimmel. Beschädigten Piment zu kaufen, der zwar billiger feilgeboten wird, ist durchaus nicht rathsam.

Der beste Ingwer ist der sogenannte weiße, dessen Knollen, Klauen genannt, eine helle, bleiche Strohfarbe haben, trocken und voll, von stark gewürzhaftem Geruch und sehr scharfem, feurigem Geschmack sind. Die kleinen,

plumpen Klauen sind immer stärker an Arom, als die großen; alte Wurzeln haben viel von ihrem Geschmack verloren und sind runzlig, holzig und von dunklerer Farbe. Leichter, weicher, zerbrechlicher, wurmstichiger und der schneeweiße Ingwer, welcher mit Chlor gebleicht worden ist, taugt Nichts. Den gepulverten Ingwer erhält man am sichersten unverfälscht in den Apotheken.

Die gute Vanille hat federkieldicke, etwas plattgedrückte, schwarzbraune und fettige Schoten, die mit einem reifähnlichen Anflug versehen sind und innen ein öliges, dunkelbraunes Mark, mit sehr vielen kleinen, runden, glänzenden, schwarzen Samenkörnchen zeigen. Die ächte Vanille hat einen lieblich gewürzhaften Wohlgeruch und Geschmack. Die geringeren Sorten haben diesen feinen Geruch nicht und sind überhaupt um so schlechter, je trockener, hellbrauner und härter ihre Schoten erscheinen. — Die Vanille muß an trockenen Orten und möglichst luftdicht verschlossen aufbewahrt werden.

Je grüner die Lorbeerblätter sind, um so frischer und würziger sind sie. Sie sollen ganz und recht trocken sein.

Der ächte Sago ist sehr selten und durch den aus Kartoffelstärke bereiteten deutschen Sago fast ganz verdrängt worden. Dieser letztere ist gewöhnlich bräunlich weiß, läßt sich zwischen den Fingern leicht zerreiben, quillt in kaltem Wasser nicht auf, sondern wird breiig und zerkocht in siedendem Wasser vollständig, während der ächte Sago gekocht eine gallertartige Masse bildet, in kaltem Wasser unauflöslich bleibt und durch Anbrühen mit heißem Wasser aufquillt, ohne seine Gestalt und Durchsichtigkeit zu verlieren. Im rohen Zustande ist der beste Sago etwas röthlich, hell durchsichtig, hart, geruchlos und von fadem Geschmacke; die geringere Sorte, der Rio- oder Bahiasago, Tapioka genannt, ist gelblich und bildet grobe Krumen.

Von den verschiedenen Kaffeesurrogaten, wie Cichorien, Extract, Mandelkaffee u. dgl. sollte die Hausfrau freilich keine Notiz nehmen müssen, wenn nur die wohlgefüllte Kasse statt solcher Surrogate den bedeutenderen Aufwand an Kaffee ermöglichen würde. Das beste, unverfälschte Aushülfsmittel bleibt immer die gut getrocknete, zerschnittene Cichorienwurzel, die man wie Kaffee röstet und mahlt.

Das beste Olivenöl ist das aus der Provence, Provenceröl genannt. Es ist blaßgelb, durchsichtig, rein, fast geruchlos und von mildem, süßlichem Geschmacke. Bei der geringsten Kälte gerinnt es sofort zu einer weißen, körnigen, helle Oeltröpfchen einschließenden Masse. Die geringeren Sorten des Olivenöls haben eine stark gelbe oder grünliche Farbe, einen schärferen Geruch und etwas herben Geschmack.

Das Mohnöl ist gelber als das Olivenöl und steht diesem an Wohlgeschmack bedeutend nach. Es bildet in einer Flasche schon nach einigen Tagen einen weißen, breiartigen Satz.

Das Rüböl taugt weniger zu Speiseöl, als zu Brennöl. Je besser raffinirt es ist, um so tauglicher ist es zu den Lampen; es brennt mit gelber Flamme, das nicht raffinirte mit rother. Mehr als die helle, weiße Farbe, welche auf Kosten des Fettgehaltes durch Schwefelsäure erzielt wird, ist der Geruch des Oeles und die reine Flamme bei Beurtheilung seiner Güte maßgebend, und der stinkende Dunst und Qualm eines schlech-

ten Oeles wird die Hausfrau vor weiteren Einkäufen derselben Qualität warnen.

Da ich gerade von **Leuchtstoff** spreche, so will ich die neueren Arten desselben, wie Steinöl, Photogen, Camphin u. dgl. nicht unerwähnt lassen. Die Lampen, in welchen Stoffe dieser Art gebrannt werden, sind von anderer Construction, als die gewöhnlichen, und bis jetzt haben sich von allen neueren Arten die zu Steinöl eingerichteten am besten bewährt. Ihre Flamme brennt glänzend weiß und concurrirt durch Lichtfülle mit der Gasflamme. Dabei gibt sie ein ruhiges Licht, das dem Auge nicht wehe thut. Die Kosten dieses Materials stellen sich dem Lampenöl gleich. — Das leicht entzündbare Photogen ist seiner Gefährlichkeit wegen bereits ziemlich in Mißkredit gerathen; Camphin ist durchaus nicht zu empfehlen, da, wenn es nicht mit äußerster Vorsicht behandelt wird, ein feiner Rußstaub sich auf Möbeln und Gardinen setzt, und sogar in verschlossene Kasten und Schubladen eindringt.

In vielen Häusern brennt man statt der Lampen Stearinlichter. Sie sind zwar bedeutend theurer, als Talglichter, brennen aber heller, sind trockener und weißer, rinnen weniger, brauchen nicht so oft geputzt zu werden und haben keinen so unangenehmen Geruch. Die Stearinlichter sind in Bezug auf Preiswürdigkeit sehr verschieden, da sie eine größere und geringere Masse Talg enthalten können. Man sehe daher beim Einkauf durchaus nicht auf Namen und hübsch verzierte Etiketten, sondern schabe mit dem Nagel etwas von der Kerze ab. Löst es sich gleich einem mehligen Pulver ab, so sind die Kerzen gut, bildet aber die abgeschabte Masse einen lockenartig sich zusammenrollenden Span, so enthalten sie zu viel Talg. Gute Stearinkerzen dürfen überhaupt nicht fettig anzufühlen, sondern sollen klingend hart sein, was man daran erproben kann, daß man eine Kerze an die andere schlägt. Endlich wird ein gutes Stearinlicht beim Brennen nicht fließen, und beim Ausblasen nicht am Dochte kohlen und wie Talg riechen. Stearinkerzen ersetzen jetzt in den Haushaltungen des Mittelstandes so ziemlich allgemein die viel theureren Wachskerzen, welche überhaupt gegenwärtig nicht mehr so gut sind, als in früheren Zeiten. Ueber diese ist blos zu bemerken, daß die durchsichtigen Wachskerzen nicht so gut brennen, als die gewöhnlichen, und die gefärbten immer dunkler und schneller brennen, als die weißen, da die Farbestoffe das Leuchten der Flamme beeinträchtigen, indem sie nicht verbrennen, sondern rußen.

Die Talglichter werden der Wohlfeilheit wegen ein unentbehrliches Bedürfniß in jeder Haushaltung bleiben. Man verfertigt sie in verschiedener Dicke, so daß 6, 8, 10, 12, 16 auf ein Pfund kommen. Von 6er Kerzen brennt eine 10 Stunden, von 8er Kerzen 7½ Stdn. Beide Arten haben einen 12fädigen Docht und sind in der Stärke der Lichtflammen einander gleich. Die 10er Kerzen haben einen 10fädigen, die 12er einen 8fädigen und die 16er einen 6fädigen Docht. Jede Kerze dieser Sorten brennt 7½ Stdn., so daß ein Pfund 16er Kerzen 120 Stdn. ausreicht, während ein Pfd. 6er oder 8er nur 60 Stdn. brennt. Je dünner dagegen die Kerze, um so geringer ist ihre Leuchtkraft, was indeß in Fällen, wo sie

nicht bei Näharbeit, beim Schreiben und Lesen dienen sollen, ganz gleichgültig ist.

Die Kerzen aus Rindertalg brennen besser und rinnen nicht so stark, wie die aus Hammeltalg. Diese letzteren sind weißer als die ersteren, welche besonders noch ganz frisch eine gelbliche Farbe haben. Da abgelagerte Kerzen weit heller brennen, so sollten sie wo möglich in größeren Partieen (mindestens 10—12 Pfd.) eingekauft und büschelweise im Keller oder in einer kühlen Vorrathskammer aufgehängt werden.

Einkäufe beim Delikatessenhändler.

Hier werde ich mich nur auf die bekanntesten Artikel einlassen, und zwar auf solche, die wir zur Bereitung verschiedener Speisen bedürfen, wie:

Sardellen und Anchoix (Anchovis). Letzterer ist eine feinere Sardellenart. Beide Fischarten kommen entweder mit Salzwasser in Tönnchen verpackt, oder in feinem Provenceröl in Gläsern in den Handel. Zum Kochen wählt man die in Tönnchen verpackten billigeren; sie sind zwar stark mit rothen, salzigen Bestandtheilen umgeben, zeigen sich aber bei mehrmaligem Waschen außen silberweiß und innen schön röthlich. Sie müssen ganz fein und ein festes Fleisch haben. Solche mit unangenehmem, thranigem Geruch und Geschmacke taugen Nichts.

Die Kapern sollen in Gestalt, Größe und Farbe den grünen Erbsen gleichen, in gutem Essig eingemacht sein und einen reinen säuerlichen Geschmack haben. Je größer die Kapern sind, um so geringer ist die Sorte; zudem haben die kleinen Kapern den Vorzug, daß sie beim Kochen ganz bleiben. Sie müssen gut verschlossen vor dem Zutritt der Luft aufbewahrt werden.

Von den zwei eßbaren Arten der Morcheln ist die Spitzmorchel besser als die runde. Getrocknet sieht erstere graubraun, letztere dunkelgraubraun und wie wellenförmige Scheibchen aus. Die Morcheln sind mit dem Unterrande des Hutes ganz am Stiele verwachsen und können daher mit keinem verdächtigen Schwamm verwechselt werden, falls man frische Morcheln einkaufen will. Nebenbei hat man nur darauf zu sehen, daß sie nicht sandig oder wurmstichig sind, was besonders bei den runden Morcheln gern vorkommt. Läßt man sie einige Tage trocknen, so sind sie gesunder, als wenn sie frisch genossen werden. Um sie zu trocknen, schneidet man die Fasern und Erdtheile ab, wäscht sie rein, reiht sie weitläufig auf Fäden und läßt sie an der Luft oder auf Horden im Ofen schnell trocknen. Dann bewahrt man sie in Papiersäcken auf.

Die Trüffeln, welche im Handel vorkommen, sind meistens in Scheiben geschnitten und getrocknet; hie und da kann man sie auch marinirt, d. h. in Gläsern oder Fäßchen mit feinem Oel übergossen haben. Man unterscheidet hauptsächlich zwei Arten Trüffeln. Die weiße, mit weißlichem Fleisch, röthlichgelben Adern und röthlichen Flecken ist die bessere Sorte; sie wird beim Trocknen aschgrau. Die geringere Sorte ist braunschwarz mit bläulichen Adern. Gute Trüffeln müssen ein schön weißes, hartes, stark und eigenthümlich riechendes Mark haben und zwischen den Zähnen knistern. Ihr Geschmack ist verschieden; die piemontesischen Trüffeln schmecken

nach Knoblauch. Bitter schmeckende, wurmstichige und alte Trüffeln sind schlecht. Je deutlicher sie auswendig röthlich- oder bläulichweiß geadert sind, um so frischer sind sie noch, und um so reifer und gesunder waren sie. Um sicher zu sein, daß sie nicht mit schädlichen Schwämmen vermischt sind, hat man hauptsächlich auf die marmorirte Farbe des Innern zu sehen.

Die Oliven werden theils in Salzlake, theils in feinem Oel eingemacht verkauft. Sie müssen eine frischgrüne, glänzende Farbe und hartes Fleisch haben, und dürfen nicht zu bitter schmecken. Bleichgrüne sind schlecht, braune oder schwärzliche, fleckige, schimmlige und ranzig schmeckende ungesund.

Pickles sollte eine gute Hausfrau nicht kaufen müssen; denn sie wird sich gerne die Mühe nehmen, solche selbst einzumachen, in welchem Falle sie vor dem der Gesundheit nachtheiligen Kupfergehalte gesichert ist, dem die zum Kauf angebotenen Früchte ihre schöne grüne Farbe verdanken. Das Nämliche gilt von den in Büchsen eingemachten Früchten und Gemüsen und den stark mit Farbestoff versetzten, pikanten englischen Saucen. Dieß Alles kann die Hausfrau selbst weit besser und billiger herstellen.

Auch der Einkauf von Bouillontafeln ist nicht zu empfehlen, Besser man kaufe für das nämliche Geld gutes Ochsenfleisch, von dem man eine weit nahrhaftere und kräftigere Brühe erhält, als von den blos aus Gallert- und Leimsubstanz bestehenden Bouillontafeln.

Beim Einkaufe der Austern sehe man darauf, daß sie lebendig, gesund und in geschlossenen Schalen seien. Todte Austern haben klaffende Schalen und an deren innerem Rande einen schwarzen Ring. Im Sommer sind die Austern meistens krank, was man daran erkennt, daß sie locker in der Schale liegen, einen weißen, milchigen Saft zeigen und kein festes Fleisch haben. Eine schmackhafte Auster soll wenigstens 4 und nicht über 6 Jahre alt sein, was man an der untern Schale erkennt, an deren Rande sich jedes Jahr ein Ring bildet, so daß eine zweijährige Auster einen, eine dreijährige zwei Ringe u. s. f. zeigt. Am empfehlenswerthesten sind die mittelgroßen Austern, die sich in reinem Seewasser befinden.

Die einfachsten Nahrungsmittel.

Brod und Milch haben auch ihre Kennzeichen, auf welche die praktische Hausfrau achten soll, denn leider ist besonders die Milch selten mehr recht gut und unverfälscht zu bekommen.

Es werden bekanntlich bessere und geringere Sorten Brod gebacken. Das feinste und zugleich nahrhafteste Brod ist das aus Weizenmehl bereitete Semmel- und Weißbrod. Das sogenannte Mittelbrod enthält weniger nahrhafte Bestandtheile als das Weißbrod. Schmackhaft, gesund und nahrhaft ist auch das Roggenbrod.

Jedes gute Brod muß so aufgegangen sein, daß seine Oberfläche ziemlich stark gewölbt ist; die Rinde muß braun, glatt und glänzend sein. Klopft man auf den Boden eines Brodlaibs, so soll er einen etwas lauten, nicht dumpfen Ton von sich geben. Schneidet man einen Brodlaib an, so soll die Krume viele kleine Löcher zeigen, und weder bröcklich noch klebrig sein, oder Mehlklümpchen enthalten. Gar zu lockeres Weizenbrod ist durch kün-

liche Mittel aufgetrieben worden und dann immer trocken und kraftlos. Das Weißbrod soll weder fade, noch säuerlich oder nach Staub riechen; das Roggenbrod riecht kräftig, etwas geistig säuerlich und ist feuchter als Weißbrod. Alles nicht genug gegohrne oder unausgebackene, schwere und feste Brod ist ungesund.

Brod, unter welches zu viel Ackerbohnenmehl gemischt ist, hat eine schwärzliche Krume, trocknet schnell aus, wird rissig und hat einen bittern Geschmack. Aehnliche Eigenschaften hat das mit Gersten- oder Hafermehl vermischte Brod. Eine geringe Beimischung von Kartoffeln macht das Brod gelblichweiß, feucht und schmackhaft; doch hält es sich nicht lange. Bei zu großem Zusatze von Kartoffeln wird es speckig.

Die Milch suche man von bekannten rechtlichen und reinlichen Leuten zu beziehen. Eine gute unverfälschte Milch muß eine weiße, schwach in's Gelbliche oder Bläuliche spielende Farbe, einen milden, süßlichen Geschmack und Geruch haben und etwas fettig anzufühlen sein. Läßt man sie zwölf Stunden ruhig stehen, so soll sie auf der Oberfläche eine nicht zu dünne Rahmschicht zeigen, und zwar rechnen unsere Bauern auf je 4 Schoppen Milch zum Mindesten einen starken halben Schoppen fetten Rahm, ja bei guter Fütterung einen Schoppen zu erhalten. Allein in den Städten erhält man selten Milch, die nicht zuvor abgerahmt wurde, und wir können nur noch gegen Verfälschungen derselben ankämpfen, unter welchen die gewöhnlichste die mit Wasser ist. In dieser Beziehung hat man folgende sichere Kennzeichen: Taucht man eine blanke Stricknadel senkrecht in frische Milch und zieht sie langsam in derselben Stellung wieder heraus, so wird etwas Milch daran haften bleiben, wenn sie nicht mit Wasser vermischt ist. — Bringt man einen Tropfen Milch auf den Daumennagel, so darf der Tropfen nicht auseinanderfließen, sondern muß eine gewölbte Gestalt haben; zerfließt er dagegen, so ist Wasser in der Milch. — Tröpfelt man etwas Milch in ein Glas Wasser, so muß sie langsam darin untersinken. Endlich erkennt man unverfällschte Milch auch daran, daß ein in dieselbe getauchter Streifen blaues Lackmuspapier, welches in jeder Apotheke zu erhalten ist, keine röthliche Färbung zeigt. — Alle diese Kennzeichen sind sicherer, als die Anwendung der Milchwage, da eine Milch um so leichter erscheint, je fetter sie ist, und es überhaupt bei Prüfung des Milchgewichtes viel auf die Temperatur ankommt. Immerhin mag als Maßstab dienen, daß eine gute Milch, in ein hohes Trinkglas eingefüllt, die langsam hineingetauchte Milchwage nicht tiefer als 32—26 hinabsteigen läßt. Die auf 32 zeigende Milch ist besser und schwerer, als die nur 26 betragende; je niederer also die angegebene Zahl ist, um so leichter und dem Wasser ähnlicher ist die Milch, ja zeigt die Wage blos 16—20, so darf man, wenn die Milch dabei dünn und fettarm ist, mit ziemlicher Sicherheit eine Verfälschung mit Wasser annehmen. Den Fettgehalt einer Milch kann man leicht bestimmen, wenn man diese durch Fließpapier filtrirt, bei welcher Manipulation sich alles Fett auf dem Papier sammelt. Da die abgerahmte Milch schwerer als die fette wiegt, so können die Milchverfälscher derselben sogar noch eine Portion Wasser zusetzen, ohne daß sie unter 20 hinabsteigt, was auch wirklich nur zu häufig geschieht. Zeigt endlich die Milchwage

über 32, so läßt sich mit ziemlicher Gewißheit eine Verfälschung durch schwermachende Stoffe, wie Mehl, Stärke u. dgl., annehmen, um den Wassergehalt zu verbergen. Eine solche Milch ist schwer, schleimig, bildet an einem Schwefelhölzchen langziehende Tropfen; sie riecht mehlig und zeigt beim Filtriren durch ein feines leinenes Tuch einen mehligen Rückstand auf demselben, oder beim Gerinnen durch etwas Essig einen kleisterigen Bodensatz. Mit Eiweiß verfälschte Milch erhält beim Aufkochen graue Flocken. — Die schon einmal aufgekochte Milch erkennt man an ihrem eigenthümlichen Geruche und der flockigen, hautartigen Rahmschicht.

Leider hat die Erfahrung schon mehrfach bewiesen, daß die Hausfrau sich durch Bezahlung eines höheren als des gewöhnlichen Preises selten und oft nur auf kurze Zeit bessere Milch verschaffen kann, und daß die Milchverkäufer bald wieder zu ihren alten Gewohnheiten zurückkehren.

Essig, Branntwein, Rum, Cognac, Arak.

Der Essig zum Einmachen der Früchte sollte durchaus ächter Weinessig sein; dieser ist jedoch sehr selten und durch Most-, Bier- und Branntweinessig verdrängt worden. Um den Essig zu beurtheilen, muß man sich an das Aussehen, den Geruch und Geschmack desselben halten. Guter Essig muß vollkommen klar und durchsichtig sein; er muß rein sauer, etwas geistig, doch nicht nach Branntwein riechen und schmecken. Sein Geschmack soll weder scharf brennend, noch bitter, herbe oder zusammenziehend sein. Schlechter Essig ist fade und bildet auf der Oberfläche bald Schimmel (Kahm).

Je besser der Branntwein ist, um so leichter läßt er sich entzünden. Seine Farbe ist wasserklar oder, wenn er alt und abgelagert ist, gelblich. Er ist dann wasserfreier und aromatischer. Er darf weder sauer noch süßlich, brennend oder bitter schmecken und nicht fuselig und widerlich brenzlich riechen. Zeigt er nach dem Verbrennen einen starken braunen Rückstand, so sind fremde Stoffe zugesetzt, um ihn preiswürdiger erscheinen zu lassen.

Aechter guter Rum muß eine weingelbe, durchscheinende Farbe und einen starken Spiritusgeschmack haben. Je älter er ist, desto besser ist er. Dunkelfarbiger Rum ist immer unnächt und wird bei längerem Aufbewahren säuerlich; der Fuselgeruch des unächten und folglich schlechten Rums tritt deutlich hervor, wenn man solchen Rum mit kochendem Wasser vermischt.

Cognac ist die beste Branntweinsorte. Er ist schwächer als Rum, hat eine gelbliche Farbe und einen angenehmen, feurigen Geruch und Geschmack. Brandig, ölig oder säuerlich schmeckender und unangenehm riechender Cognac ist schlecht; auch soll er nicht trübe oder von schmutzig gelber Färbung sein. Erhitzt man ächten Cognac in einem eisernen Löffel über dem Feuer, so wird sein Rückstand zwar etwas scharf, aber weinsäuerlich schmecken und süßlich wie gekochter Wein riechen.

Der Arak ist stärker als Rum und sieht wasserhell oder, wenn er abgelagert ist, leicht gelblich aus. Der in Deutschland aus Kartoffelspiritus nachgemachte Arak schmeckt nach Juchten; andere Verfälschungen desselben verrathen sich durch die beißende und brennende Schärfe des Geschmacks oder durch ein zurückbleibendes Brennen und Kratzen auf der Zunge und im Gaumen.

* * *

Das wäre nun, denk' ich, so ziemlich Alles, was einer jungen Hausfrau über die Einkäufe für das Gebiet der Küche und Speisekammer zu sagen ist. Mache Dich nur recht mit den Stoffen bekannt, die Du als „Walterin des Hauses" zu verwenden hast; es bietet sich Dir hier ein reiches Feld des Wissenswürdigen. Von dem Stoffe, den der Mensch verbraucht, hängt in hohem Grade seine körperliche und geistige Kraft ab; die Nahrung ist von wesentlichem Einfluß auf seine Gesundheit, und diese auf die Thätigkeit des Geistes und die Gemüthsstimmung. Gehört da nicht die Kenntniß der Lebensmittel ganz in das Gebiet der weiblichen Pflichten? Suche in Deinem Brautstande noch möglichst viel von dem zu erlernen, was die Frau zur Führung eines Haushaltes wissen und verstehen sollte. Rückert sagt in seinen Lehrgedichten:

Sei wie die Biene nur zu keiner Stunde müßig!
Sie sammelt Wachs, wann noch der Honig nicht ist flüssig.
Und hast Du dann, mein Kind, Dir aufgebaut ein Wissen,
Sei fein von Zeit zu Zeit der Nachhülf' auch beflissen!
Mit wenig Aufwand hältst Du's leicht in gutem Stande;
Wenn's erst baufällig ward, ist's großer Schad' und Schande.

Zwölfter Brief.

Nachdem ich Dir nun das Wesentlichste über die Einrichtung der Küche und Speisekammer und die Einkäufe der Lebensmittel mitgetheilt habe, wollen wir auf die Kochkunst übergehen.

Die Haupterfordernisse bei dieser Kunst sind Ordnung, Reinlichkeit, Pünktlichkeit, Sparsamkeit und feine Sinne.

Die Ordnung erleichtert das Geschäft des Kochens ungemein. Wenn jedes Gefäß und jedes Geräthe an der ihm angewiesenen Stelle steht, so weiß man immer, wo dasselbe zu finden ist, und muß die kostbare Zeit nicht mit Suchen verlieren. Sobald ein Geräthe nicht mehr gebraucht wird, soll es auf die Spülbank gestellt werden, damit die Magd dasselbe in einem freien Augenblick oder auch sobald man dessen bei einem andern Gerichte bedarf, zum Spülen bei Handen hat. Die Abfälle, die vom Säubern und Zurichten der meisten Speisen entstehen, müssen ihren eigenen Behälter haben und nie auf Bänken, Tischen und dergleichen sichtbar werden. Auf solche Weise behält man immer den gehörigen Platz zur Zubereitung der verschiedenen Gerichte frei.

Wie ich Dir in einem früheren Briefe schon gesagt, so ist die Ordnung in der Zeit hauptsächlich auch auf die Küchengeschäfte auszudehnen, wenn die Speisen recht und auf eine bestimmte Stunde zubereitet werden sollen. Eine tüchtige Köchin muß ihre Zeit zweckmäßig einzutheilen und jedem Geschäfte seinen gehörigen Augenblick anzuweisen wissen. Denken ist also auch hier das große Wort und sollte als Wahlspruch über jedem Küchentische geschrieben stehen.

* * *

Die Reinlichkeit, diese Schwester der Ordnung sollte ebenfalls als ein guter Geist in jede Küche gebannt werden können. In dieser Beziehung ist neben der Reinlichhaltung der Geräthschaften noch Manches zu beobachten.

Die Gefäße der Brühen, der Milch, die Wassergölten u. s. w. müssen immer zugedeckt sein, um den Staub und die Insekten davon ferne zu halten.

Die Messer, mit denen Zwiebeln, Lauch, Petersilie und dergleichen geschnitten wurde, müssen sogleich gereinigt werden, damit sich der scharfe und durchdringende Saft dieser Pflanzen durch den Gebrauch solcher Messer nicht Speisen mittheile, die durchaus nicht nach Derartigem riechen dürfen. Ein Gleiches ist bei den Kochlöffeln zu beobachten; eine jede Speise muß ihren eigenen Löffel haben, da der reine Geschmack einer Speise durch die unscheinbarste Verletzung leiden kann.

Die Fleischarten, welche nicht gewaschen werden dürfen, müssen sorgfältig untersucht werden, ob weder Haare oder Borsten des Thiers noch sonstige Unreinlichkeiten ankleben; besonders aber bewahre man jede Fleischart zur Sommerszeit sorgfältig vor den Fliegen, weil diese ihre Maden darauf legen. Zuweilen wird auch von dem Metzger ein übelriechender Knochen dem Fleisch beigegeben; dieser muß weggeworfen werden, weil der kleinste übelriechende Knochen dem ganzen Inhalt eines Topfes den abscheulichen Geruch mittheilen kann.

Das Auslesen der Gemüse erfordert die größte Genauigkeit, und gerade deßhalb eine helle Tageszeit. Bei den Kohl- und Salatarten muß man besonders Sorge tragen, die Insekten und Würmer daraus zu entfernen, welche sich häufig in den tiefern Fugen der Blätter aufhalten; andere Pflanzen, wie Spinat, Kresse, Mangold, Lattich, haben öfters Haare, die ihnen von dem Begießen her noch ankleben. Um alle sandigen und erdigen Theile aus dem Gemüse wegzubringen, muß dasselbe in einem geräumigen Gefäß durch zwei bis drei Wasser gewaschen werden.

Tische und Bänke müssen fleißig abgewaschen und der Küchenboden wöchentlich ein- bis zweimal gescheuert werden, und zwar Abends, wenn die Geschäfte alle gethan sind, damit er bis zum Morgen völlig trocknen kann.

Die Küchentücher müssen wöchentlich wenigstens einmal gewechselt werden; auch soll ein besonderes Tuch zum Abtrocknen der Hände da sein, jedoch nie zum Abwischen rußiger Hände gebraucht werden. Ueberhaupt müssen die Personen, welche die Küche zu besorgen haben, an sich selbst die größte Reinlichkeit beobachten, die Hände fleißig waschen und sich der üblen Gewohnheiten enthalten, den Schweiß mit der Küchenschürze abzutrocknen, auf den Küchenboden zu spucken, in den Haaren zu kratzen, Tabak zu schnupfen u. dgl. Eine große und äußerst gefährliche Untugend an einer Köchin ist die, Stecknadeln (Glufen) an sich herumgesteckt zu haben, oder solche da und dort umherliegen zu lassen. Die Hausfrau darf das durchaus nicht dulden, eben so wenig, daß irgendwo ein Kamm oder eine Haarbürste sichtbar werde, dagegen ist ein kleiner Wandspiegel in einer Küche ganz am Platze.

Was die Hausfrau selbst anbetrifft, so kann sie die Küchengeschäfte leiten, selbst Hand anlegen und dennoch sauber bleiben, wenn sie nur immer

entfernt vom Herd und Tische steht und sich nirgends anlehnt. Wir haben ja lange Arme, die uns erlauben, diese Vorsicht zu beobachten, welche besonders nöthig ist, wenn es die Umstände erfordern, daß wir in bessern Kleidern in der Küche helfen.

Unter Pünktlichkeit verstehe ich eine genaue Befolgung der angegebenen Vorschriften und eine vorsichtige Verwendung des Wassers und Feuers.

Wo es irgendwie möglich ist, bediene man sich zum Kochen des laufenden Wassers, da das Pumpbrunnenwasser gemeiniglich hart ist, und Hülsenfrüchte, wie Erbsen, Linsen, Bohnen, sich mit demselben durchaus nicht weich kochen lassen.

Bei der Feuerung hat man ebenfalls zu beobachten, ob diese oder jene Speise ein starkes und schnelles oder bloß ein Kohlenfeuer bedürfe. Im ersteren Falle verwendet man Tannen- oder Birkenholz, im letzteren Buchenholz dazu, welches eine schöne Kohle gibt. Bei langsamem Sieden sind auch Torf, Loh- und Tresterkäse mit Vortheil zu gebrauchen. Ueberhaupt wird oft ein großer Mißbrauch mit dem Holze getrieben, daher sehe die Hausfrau wohl nach, ob das Feuer nicht zu früh gemacht werde; es darf nicht eher brennen, als bis die zu kochenden Gegenstände zugerüstet sind, und soll so bald als möglich wieder ausgelöscht werden. Braucht man Kohlen, so müssen diese von der ersten abfallenden Kohle an aus dem Feuer herausgenommen und auf einer zugedeckten Kohlenschüssel gesammelt werden, bis man ihrer bedarf. Die Hitze des Feuers wird zwar durch Hinwegnahme der Kohlen gemindert und erfordert ein früheres Hinzulegen eines Scheites, aber der benöthigte Bedarf an Kohlen wird auf solche Weise weit leichter erzielt, als wenn er auf einmal erzwungen werden muß.

In Bezug auf das Feuer habe ich Dich noch an Einiges zu erinnern. Du kennst das Lied, in welchem Schiller von diesem Elemente sagt:

„Wohlthätig ist des Feuers Macht,
Wenn sie der Mensch bezähmt, bewacht;
Und was er bildet, was er schafft,
Das dankt er dieser Himmelskraft.
Doch furchtbar wird die Himmelskraft,
Wenn sie der Fessel sich entrafft,
Einhertritt auf der eignen Spur,
Die freie Tochter der Natur."

Die Hausfrau muß ihr Gesinde sorgfältig überwachen, damit nicht durch die Unvorsichtigkeit desselben Feuersgefahr entstehe. Beim Auslassen von Speck und anderem Fett, bei Wegräumung der Asche, beim Gebrauche der Laternen auf Bühnen und in Bodenkammern kann man nie vorsichtig genug sein. Sollte aber aller Vorsicht ungeachtet dennoch Etwas in Brand gerathen, so ist vorzüglich Besonnenheit nothwendig, um das Feuer schnell zu löschen und die Gefahr zu vermindern. Zudem theile ich Dir hier einige Vorsichtsmaßregeln und Löschmittel mit.

Vor allen Dingen sei immer einiger Wasservorrath im Hause; besonders aber sollen vor dem Schlafengehen die Wassergölten noch aufgefüllt werden. Geräth eine Pfanne mit Fett, Schmalz oder Liqueur in Brand, so muß dieselbe sogleich mit einem Deckel von Sturz, Blech oder sonst einem passenden Gefäße zugedeckt werden, worauf die Flamme erlischt, weil es ihr an Luft fehlt. Hat man keinen passenden Deckel bei der Hand, so nehme

man Asche oder Sand, und streue es darauf. Besonders hüte man sich, Wasser zuzugießen, weil dieses die Flamme nur vermehrt.

Brennt Holz, Papier u. dgl., und hat man kein Wasser bei der Hand, oder ist die Glut schon so stark, daß das vorhandene Wasser nicht hinreicht, um sie zu löschen, so streue man Erde, Sand oder Asche so dick als möglich darauf, und lösche es hernach, wenn die Flamme gedämpft ist, mit aller Sorgfalt. Brennende Körper kann man auch mit naßgemachten Säcken und Tüchern aller Art, die darauf hingeworfen werden und das Feuer verhindern, weiter um sich zu greifen, vollkommen löschen.

Beim Löschen mit Wasser kommt es weniger auf die Masse des Wassers, als auf deren schnelle und gleichmäßige Vertheilung an; man kann daher mit einer gewöhnlichen Gießkanne voll Wasser, die an ihrer Mündung mit einer viellöcherigen Brause versehen ist, oft mehr ausrichten, als mit mehreren Gölten voll, die man nur auf einzelne Stellen schüttet. Man begieße zuerst den Ort, wo das Feuer herkommt, und gehe von da immer weiter, ohne jedoch eine brennende Stelle zu übergehen.

Hat die Flamme die Kleider einer Person ergriffen — wie dieß am Kaminfeuer und in der Küche leicht vorkommen kann, so ist es rathsam, daß sich die Person auf die Erde wirft und durch Herumwälzen die Flamme zu ersticken sucht. Aufrecht stehen zu bleiben ist gefährlich, weil die Flamme aufwärts steigt und Kopf und Gesicht bedroht. Das Umwickeln solcher Personen mit womöglich naßgemachten, dicken Tüchern ist sehr wirksam.

* * *

Ueber die Sparsamkeit im Allgemeinen habe ich Dir schon gesprochen; auch im Departement der Küche soll sie sich bis auf die unbedeutendsten Dinge erstrecken.

Bei der Anordnung unserer Mahlzeiten muß immer auf die Ueberbleibsel der früheren Rücksicht genommen werden; aus vielen derselben lassen sich sehr schmackhafte Umwandlungen bereiten.

Die Knochen des gebratenen Fleisches lassen sich, nachdem sie in lauem Wasser abgespült wurden, vortheilhaft zum Sieden der Kraftbrühe (Fleischbrühe) verwenden. Ihre Aufbewahrung muß jedoch in einem bedeckten Gefäß und an einem kühlen Orte geschehen.

Bei Verwendung der Milch muß stets die älteste berücksichtigt werden. Der Verbrauch des Essigs, des Weins, der Citronen läßt sich auch bedeutend verringern, wenn diese Säuren nicht zu frühe beigegeben werden, da ihr Gehalt durch langes Kochen bedeutend schwindet, und dadurch ein vermehrtes Beigeben nöthig gemacht wird.

Die Eier werden auch nur zu häufig nicht gespart; auf übriges Eiweiß oder Eidotter muß immer Bedacht genommen werden; dadurch lassen sich viele Eier und somit viele Kreuzer ersparen, da ja das Ei gewöhnlich einen Kreuzer, wo nicht mehr, kostet.

Butter, Schmalz und Mehl werden oft eigentlich vergeudet, indem man die Speisen zu fett macht, was sowohl für den Gaumen unangenehm, als auch der Gesundheit nachtheilig ist, oder indem man wahrhaft breiartige Brühen bereitet.

Beim Anwenden der Speisen muß die Frau hauptsächlich berücksichtigen, was für eine Portion für ihre Haushaltung erforderlich sei; überhaupt dürfen sich nie viel übrige Gerichte in der Speisekammer häufen. Was sich nicht zu einer andern Speise verwenden läßt, kann am andern Tage unbeschadet der Gesundheit für die Kinder und das Gesinde aufgewärmt werden. Zu lange darf jedoch keine Speise aufbewahrt werden, weil sie sonst sauer wird.

Zur Sparsamkeit gehört ferner, daß die Küchengeräthe, wenn sie beschädigt sind, sogleich ausgebessert werden; denn ein Schaden daran greift schnell um sich, so daß sie zuletzt gar nicht oder nur mit großen Unkosten wieder ausgebessert werden können, während die Sache gleich Anfangs mit einigen Kreuzern wieder in den gehörigen Stand gebracht worden wäre.

* *
*

Eine Hauptbedingung zum Kochen sind endlich die fünf gesunden Sinne des Menschen, die durch einige Anstrengung geübt und geschärft werden können.

Der nöthigste der Sinne ist wohl das Sehen bei den verschiedenartigen und oft umständlichen Zubereitungen, und besonders beim Rösten, Braten und Backen.

Das Sieden, Schmoren, Krachen, Pratzeln läßt sich hören; die Köchin sollte deßhalb ein feines Gehör haben, um auch an einem vom Herde entfernten Punkte nach dem stärkeren oder schwächeren Ton des Gehörten beurtheilen zu können, was gethan werden muß.

Ein feiner Geruch ist nothwendig, um zu wissen, was frisch oder verfault, gut oder schlecht ist, und ob die Speise ihr gehöriges Aroma habe.

Der Geschmack ist noch unentbehrlicher, denn diesem Sinne können die andern nicht nachhelfen, und wer keinen feinen Geschmack hat, wird sich oft und viel versehen, da das Salzen, Würzen, Schmelzen, Säuren nicht immer errathen werden kann. Nichts aber ist unerträglicher, als zu viel Gewürz und zu viel oder zu wenig Salz an den Speisen.

Der Gefühls- oder Tastsinn hilft beim Salzen und Würzen ungemein nach, und beim Umkehren und Umrühren der Speisen vermittelst des Rührinstrumentes zur Beurtheilung, ob dieselben die gehörige Dicke und Festigkeit oder Dünne und Weichheit haben, und ob am Boden der Gefäße Nichts ankoche, was Schaden bringen könnte.

Nachdem ich Dir nun die nothwendigen Erfordernisse beim Kochen auseinander gesetzt habe, lege ich Dir hier ein Heft bei, welches Anweisungen zur Bereitung der verschiedenartigsten Speisen und Getränke enthält, die in einer bürgerlichen Küche gekocht werden können. Allzu erkünsteltes Zeug, das oft weniger gut schmeckt, als eine einfache Speise, und Backwerk und Konfektarten, welche der Einrichtung und Gewandheit eines Konditors bedürfen, habe ich weggelassen und mich dagegen bemüht, alle meine Erfahrungen in der Kochkunst für Dich zu sammeln und Dir lauter Speisen und Getränke aufzuzeichnen, welche Dir bei einer pünktlichen Befolgung der Vorschrift unfehlbar gelingen müssen. Weiß ich doch selbst, wie ärgerlich es ist, wenn ein Gericht mißlingt, zu dessen Bereitung man sich durch ein

Kochbuch verführen ließ! Es sind nicht nur vergebliche Unkosten daraus entstanden, sondern man befindet sich in der Verlegenheit, das mißlungene Gericht schnell durch ein anderes ersetzen zu sollen, was nicht immer möglich ist.

Studire doch dieses Kapitel gehörig, meine Liebe, und lege auch fleißig mit Hand an, damit Dir nicht bange werden darf, wenn dein Bräutigam Dir einmal halb scherz- halb ernsthaft die Frage aus Uhlands „Elfen" vorlegen sollte:

„Kennst Du auch die große Lehre
Von der Butter und dem Schmalz?
Spürst Du in den Fingerspitzen,
Wie viel Pfeffer, wie viel Salz?"

Küchenrezepte.

Suppen.

Vorbemerkung.

Gewürze, sowie Zwiebeln, Schnittlauch, Petersilie, Lauch u. dgl. können nach Belieben zugesetzt oder weggelassen werden. Den Schnittlauch, der zu allen Fleischbrühsuppen paßt, kann man in einer besonsondern Schale aufstellen.

Wenn die Suppe mit Eiern abgezogen wird, was bei den meisten angenehm schmeckt, so können sie für den gewöhnlichen Tisch sammt dem Weißen verkleppert werden; will man die Suppen feiner machen, so nimmt man blos das Gelbe dazu, indem man den Dotter von einer Schale in die andere schüttet, bis sich das Weiße vollends von demselben getrennt hat. Beide Arten rührt man vorerst mit etwas kaltem Wasser an, und dann die Suppe mittelst eines Schöpflöffels sorgfältig hinein, während man beständig darin rührt. Sie darf nicht mehr über das Feuer gebracht werden, weil sie sonst gerinnen würde. Auch kann man sich mit der Menge von Eiern, die man abzieht, ganz nach den Vermögensumständen richten, und überhaupt die angegebenen Portionen je nach der Personenzahl bloß zur Hälfte oder zum vierten Theile machen.

In Mittel- und Nord-Deutschland verlangt man nur ausnahmsweise die Fleischbrühsuppen mit Eigelb verrührt. Reis, Gries, Graupen (Gerste), Nudeln, Sago bedürfen des Zusatzes von Eiern und Mehl nicht. Man liebt es, zu den genannten Sachen Blumenkohl, Spargel, Morcheln, Kohlrabi, so lange sie recht zart und jung sind, zu geben, welche Gemüse man in besonderen Töpfchen im Wasser kocht, wovon man, beim Anrichten der Suppen, nach Belieben hinzunimmt in die Suppenschüssel.

Man rechnet Kochfleisch vom Rinde zur Fleischbrühe auf die Person ½ Pfund zu einem Nößel (ein halb Maß) Wasser.

Reis, Gries, Graupen und Sago rechnet man auf die Person einen guten Eßlöffel voll.

Zu den meisten Suppen mit Fleischbrühe schmeckt geriebener Parmesankäse sehr angenehm.

Statt Parmesankäse reibt man wohl auch etwas Muskatnuß über die Fleischbrühsuppen.

1. Fleischbrühe.

Diese gewinnt man durch das Sieden des Ochsenfleisches, das man mit kaltem Wasser zusetzt, und wobei man stets ein mäßiges Feuer erhält. Der Topf darf nicht zugedeckt werden, bevor das Wasser kocht und der Schaum sorgfältig abgenommen ist. Dann wird die Brühe gesalzen, und wer es liebt, mag später etwas Sellerie-Blätter oder Wurzel, oder auch Lauch dazu thun. Auch gelbe Rübe (Carotte) gibt der Brühe einen angenehmen Geschmack.

Kalbfleisch, Hammelfleisch, altes Huhn und Tauben geben eine sehr gute Fleischbrühe.

Will man der Fleischbrühe eine schöne bräunlichgelbe Farbe geben, so schneide man ein Stückchen Fleisch roh in kleine Stücke, lasse diese in einer eisernen Kachel im eigenen Fett schwarzbraun braten und thue sie nachher zu dem andern Fett in den Fleischtopf. Oder es wird eine Zwiebel in Fett dunkelbraun gebraten und mit Fleischbrühe ausgekocht. Alle Arten Fleischbrühe gießt man durch das Brühsieb in den Suppentopf.

2. Das Kalbfleisch

wird in kaltem Wasser abgespült, dann mehrmals mit heißem und kochendem Wasser gebrüht, bis es schön weiß aussieht. Dann kommt es mit kochendem Wasser in den Topf; man gibt an 3 Pfund Fleisch ¼ Pfund frische Butter hinzu, das nöthige Salz, Zwiebel, Porren, Sellerie nach Belieben. Nachdem das Fleisch eine halbe Stunde gekocht, gieße von der Brühe, so viel als hinreichend ist, um den Reis oder die Nudeln, oder feine Gräupchen auszuquellen, in den Suppentopf und laß, was Du in der Suppe geben willst, darin kochen. Das Fleisch kocht mit der andern zurückgebliebenen Brühe in noch einer halben Stunde weich und wird, entweder in Stücke zerlegt, mit der Suppe in der Suppenschüssel zu Tisch gegeben, oder besonders, mit einer Sauce.

3. Hammelfleisch

reinigt man schnell mit kaltem Wasser, setzt es mit Zwiebeln, Petersilienwurzeln, Porren und Sellerie mit kaltem Wasser und Salz zum Kochen.

Alles Fleisch, welches man kocht, muß gut geschäumt werden; die Brühe gibt man immer durch das Brühsieb zum Gebrauch.

In Brühe von Hammelfleisch schmeckt Graupen und Gries sehr gut, auch Kartoffeln (siehe Kartoffelsuppe). Zu dem Fleisch ißt man Zwiebelbrühe, Carotten, Gurkengemüse.

4. Altes Huhn oder Henne.

Nachdem das Huhn geschlachtet ist, welches durch einen Schnitt in die Kehle geschieht, und ausgeblutet hat, wird es gerupft. Die Federn sind unbrauchbar. Man sengt nun über etwas angebranntem Stroh oder Papier die kleinen Federn, welche noch an dem Huhn haften, ab und wäscht

es mit lauwarmem Wasser und Mehl weiß, nimmt behutsam den Kropf heraus, indem man am untern Halse, über der Brust, einen Schnitt in die Haut macht. Man läßt das Huhn noch 1—2 Tage hängen vor dem Gebrauch. Will man es kochen, so nimmt man die Eingeweide heraus, wäscht das Huhn sauber, innen und außen, mehrmals mit Wasser ab, schneidet es entweder in kleinere Stücke, oder in vier Theile, oder man läßt es ganz. In beiden letzteren Fällen schiebt man die Keulen vermittelst eines Stiches unter den Rippen an jeder Seite bei, dreht die Flügel auf das Rückgrat, und legt dem einen Flügel den Hals unter. Es wird mit kochendem Wasser angesetzt, und Salz, Zwiebel, Sellerie und Porren daran gethan. Eine alte Henne bedarf 3—4 Stunden, ehe sie weich wird. Das Fleisch ist trocken, deßhalb gibt man es gemeiniglich in der Suppe auf den Tisch. Reis oder feine Graupen sind besonders geeignet in dieser Brühe. Stückchen Blumenkohl, Spargelstückchen, eine Handvoll frische grüne Erbsen, junge Kohlrabi, einige frische oder trockene Morcheln oder Champignons, auch wohl das Herz eines Wirsingkohlkopfes hat man gern darin. Zu den Klöschen (Knöpfchen) in diese Suppe nimmt man: Herz, Leber und Magen des Huhns, welches man fein wiegt, und eine feingeschnittene Zwiebel dazu thut; hierzu nimmt man 2 ganze, klar gerührte Eier, 2 harte geriebene Semmeln, 1/8 Pfund Butter, ein wenig Salz und gestoßene Muskatblüthe. Davon formt man kleine Klöschen, welche in die kochende Fleischbrühe gethan werden; sind sie durchaus gar, was man sieht, wenn man eins herausnimmt und entzweischneidet, so läßt man sie nicht mehr kochen. Man kann den Kloßteig auch mit einem Löffel, welchen man bei jedem Abstich vorher in die heiße Brühe hält, in die kochende Fleischbrühe stechen.

Krebsschwänze, wenn die Jahreszeit dazu da ist, und ein Löffel Krebsbutter geben dieser Suppe ein gutes Ansehen und verbessern den Geschmack dieses auch ohnedem vortrefflichen Gerichts.

Man gibt geriebenen Parmesankäse auf den Tisch.

5. Suppe von jungen Tauben.

Man rechnet auf die Person eine Taube in der Suppe; gibt es mehr Gerichte, so theilt man sie.

Die Tauben werden auf verschiedene Art getödtet; das Einfachste ist, daß ihnen, wie bei der Henne, ein Einschnitt in den Hals gemacht wird. Man verfährt beim Reinigen, wie bei der Henne, ebenso beim Kochen, aber sie bedürfen nur einer Stunde, um gar zu sein.

In dieser Brühe liebt man, außer Reis und Graupen, auch Gries und Nudeln zu essen, und von den verschiedenen Gemüsen eins oder das andere hinzuzuthun. Sie kommen mit der Suppe in dem Suppennapf auf den Tisch. Zu dieser Brühe schmeckt etwas aufgeriebene Muskatnuß kräftig.

6. Gewöhnliche Fleischsuppe.

Schneide halbweißes Hausbrod in zarte Schnittchen, je feiner desto besser, gieße siedende Fleischbrühe darüber, und lasse es miteinander eine halbe Viertelstunde aufkochen. Eigelb, mit süßem Rahm verkleppert, macht sie ganz gut.

7. Milchbrodsuppe.

Reibe zwei bis drei altbackene Milchbrode auf dem Reibeisen ab, gieße siedende Fleischbrühe darüber, lasse es miteinander eine halbe Viertelstunde kochen, verkleppere ein bis zwei Eier in der Suppenschüssel, und rühre die Suppe sorgfältig daran.

8. Andere Art.

Die Milchbrode gewürfelt geschnitten, mit Eiern angefeuchtet und stehen lassen. Nach einiger Zeit wird Schmalz heiß gemacht, die angefeuchtete Masse schön gelb darin geröstet und mit Fleischbrühe abgelöscht. Beim Anrichten mit Eigelb abgezogen.

9. Luftsuppe.

Nimm zwei bis drei Eßlöffel voll feines Mehl, rühre es mit etwas Wasser zart an, so viel Löffel Mehl, so viel Eier schlage darein, verrühre es gut mit einander, rühre siedende Fleischbrühe hinein, setze die Suppe einige Minuten auf's Feuer und richte sie an.

10. Griessuppe.

Mache Fleischbrühe siedend, rühre zu einer großen Schüssel eine Obertasse voll Gries ein, rühre darin, bis es kocht, damit es keine Knollen gibt, und lasse es eine halbe Stunde kochen. Sollte die Suppe zu dick werden, so gieße heiße Fleischbrühe nach. Hat man nicht hinlänglich Fleischbrühe, so nehme man noch Wasser und ein Stückchen süße Butter dazu.

11. Reissuppe.

Der Reis wird gewaschen und zweimal angebrüht, damit er keinen Beigeschmack hat. Setze ihn mit Fleischbrühe zu und laß ihn weich kochen. Will man ihn besonders gut machen, so zieht man ihn beim Anrichten mit Eigelb ab. Man muß ihn fleißig aufrühren, damit er nicht ankocht.

12. Andere Art.

Der Reis wird mehrere Male mit lauwarmem Wasser abgequirlt, dann mit kochendem Wasser gebrüht und zum Ausquellen gesetzt. Man nennt dieß blanschiren. Er darf nicht aufgerührt werden, damit er ganz bleibt, und man verhindert das Ankochen dadurch, daß man einen Stein unter den Topf legt, damit die Hitze nicht zu stark an den Boden schlägt. Je langsamer der Reis ausquillt, desto besser ist er. Mit Fleischbrühe aufgefüllt. Eben so langsam quellt man Graupen und Sago aus, aber in Fleischbrühe. Graupen beliebt man nicht abzuspülen vor dem Gebrauch, sondern nur zu verlesen, damit die kleinen Steinchen oder eine dazwischen gebliebene Wicke entfernt werden und doch alle mehligen Theile dabei bleiben.

13. Durchgestrichene Reissuppe.

Man kocht den blanschirten Reis einige Stunden in Fleischbrühe, streicht ihn dann durch ein Sieb, quirlt Eidotter mit Rahm, rührt den

Reis langsam hinein und würzt ihn mit gestoßener Muskatblüthe. Auf 1 Maß Brühe rechnet man 6 Loth Reis.

14. Suppe mit ausgestochenem Reis.

½ Pfund blanschirten Reis wird in 1 Schoppen Wasser ganz dick und weich gekocht, dann mit 8 Loth Butter, 4 Eiern, Salz und Muskatblüthe verrührt, diese Masse löffelweis abgestochen und in siedende braune Fleischbrühe (siehe No. 1) eingelegt, in welcher man sie einen Augenblick aufkochen läßt.

15. Reissuppe mit Wirsing (Wirz).

Wenn der blanschirte Reis weichgekocht ist, dämpft man etwas in Salzwasser gekochten, gröblich gehackten Wirsing (Sommerkohl) mit Butter auf schnellem Feuer und mengt ihn darunter.

16. Gerstensuppe (Graupensuppe).

Für 6 bis 8 Personen wasche ein Viertelpfund feine Kochgerste durch laues Wasser, und setze sie mit kaltem Wasser zu. Der Topf darf nicht fest zugedeckt werden, weil die Gerste während des Aufquillens gern überläuft. Sie muß zwei Stunden kochen. Soll sie besonders gut werden, so rührt man zwei Messerspitzen feines Mehl mit einem halben Schoppen süßem Rahm an, und schüttet es dazu, doch erst wenn sie weich ist; dann läßt man sie beim Anrichten durch einen Seiher in die Schüssel laufen. Die Gerste wird vorzüglich, wenn eine alte Henne damit gesotten wird. Man kann die Gerste auch mit etwas frischer Butter ein wenig dämpfen, bevor man Wasser zusetzt.

17. Schnittensuppe.

Schneide zwei Wecken (Weißbrödchen) zu dünnen Schnitten, mache sie auf dem Roste gelb, gieße siedende Fleischbrühe darüber, und lasse sie einen Augenblick aufkochen. Verkleppere Eier dazu, oder schlage auf je eine Person eines in die Suppe, während sie noch über dem Feuer ist. Dann richte sie sogleich an.

18. Sagosuppe.

Der Sago wird gereinigt, angebrüht und gekocht, wie der Reis, und mit Eigelb abgezogen. Mit Schnittlauch bestreut schmeckt er sehr gut.

19. Habergrützsuppe.

Wird wie Griessuppe gekocht, nur etwas länger.

20. Baumwollensuppe.

Für etwa acht Personen rühre ein Viertelpfund Butter leicht, je ein Ei und einen Eßlöffel voll weißes Mehl, bis Du fünf Eier verrührt hast, thue etwas Salz und Muskatnuß dazu, und laß den Teig in siedende Fleischbrühe einlaufen. Das Gefäß mit dem Teig mußt Du hoch halten, daß eine feine Rinne herunterläuft; in der Brühe darfst Du nur

wenig umrühren, daß die Suppe hübsch kraus wird; sobald sie stark aufsiedet, ist sie fertig.

21. Suppe von Brockelerbsen (Zuckererbsen).

Drei Hände voll Brockelerbsen dämpft man mit geschnittener Petersilie in einem Stückchen Butter, gießt Fleischbrühe daran, und läßt sie kochen, bis sie weich sind; hierauf werden sie durch einen Seiher getrieben, mit einem Schoppen süßen Rahms und etwas Muskatnuß wieder in die Kachel gethan, und bis zum Anrichten auf heißer Asche erhalten. Ein Weißbrod oder Kreuzerweck schneidet man gewürfelt, röstet ihn im Schmalz, zieht drei Eiergelb mit der Suppe ab, und richtet sie über das geröstete Brod an.

22. Erbsensuppe von dürren Erbsen.

Für acht Personen setzt man ein Mäßlein verlesener Erbsen mit kaltem Wasser zu. Wenn sie weich sind, wird Fleischbrühe dazu gethan, dann werden sie durch einen Seiher getrieben, Würfel von einem Wecken (Semmel) im Schmalz geröstet, oder Schnitten gebäht und die Suppe darüber angerichtet.

Man kann die Erbsen auch einfach mit geräuchertem Fleisch zusetzen und mit diesem weich kochen lassen.

Brühe von gesalzenem Rind- oder Schweinfleisch (Pökelknochen) auf die im Wasser weichgekochten und durchgegebenen Erbsen aufgefüllt, schmeckt sehr gut. Zu dem gesalzenen Fleisch gibt man warmen Meerrettig oder auch kalten.

Wenn es Erbsen gibt, die nicht weich kochen, so gibt man in das Wasser 1 Messerspitze voll doppelt kohlensaures Natron, dann werden sie weich. Das Nämliche ist auch bei den Linsen zu beobachten. Ueberhaupt sollten alle Erbsen, um schneller zu kochen, am Abend bevor man sie braucht, in laues Wasser eingeweicht werden.

23. Erbsensuppe mit Reis.

Die in Salzwasser weichgekochten und mit einer gedämpften Zwiebel durchgetriebenen Erbsen werden mit guter Fleischbrühe gehörig verdünnt. Auf 1 Pfund Erbsen kocht man ¼ Pfund blanschirten Reis mit Salz und einem Stückchen frischer Butter kurz ein, vermengt ihn dann mit den durchgetriebenen Erbsen und läßt es zusammen noch einen Wall aufkochen.

24. Linsensuppe.

Die Linsen werden verlesen, gewaschen und mit kaltem Flußwasser gekocht. Sie dürfen immer nur so viel Wasser haben, daß sie nicht ankochen. Thue kurze Zeit vor dem Anrichten etwas Butter in einen Tigel, und röste einen kleinen Löffel Mehl darin gelbbraun, fülle starke Rindfleischbrühe darauf, und laß die Linsen darin einmal ankochen. Auf 4 Personen rechne 1 Nößel (ein halb Maß) Linsen.

25. Kartoffelsuppe.

Schäle rohe Kartoffeln, wasche sie ab, brühe sie mit kochendem Wasser, und setze sie mit etwas Salz und kochendem Wasser an. Nachdem sie weich

sind, gieße das Wasser ab, reibe die Kartoffeln durch den Durchschlag, und gieße heiße Fleischbrühe darauf, womit die nun fertige Suppe nochmals aufgekocht wird. Man kann auch ein paar gedämpfte Zwiebeln und einige Petersilienwurzeln mit den Kartoffeln weich kochen und beim Anrichten geröstete Brodwürfeln darüber gießen. Sehr gut wird die Suppe, wenn sie mit 1—2 Eigelb und einigen Löffeln voll saurem Rahm abgezogen wird.

26. Suppe von frischen Champignons.

Man putzt die Schwämme sauber, wäscht sie rein und schneidet sie in längliche Stücke. Sie werden in frische kochende Butter gethan und darin weich gekocht, darauf in die Fleischbrühe gethan. Man richtet die Suppe über geröstete Semmelscheiben an, oder kocht kleine Klöße, welche man dazu gibt.

27. Suppe von frischen Morcheln

wird eben so bereitet.

Zu allen Fleischbrühsuppen schmeckt fein gewiegte oder in einzelne Blättchen gerupfte Petersilie gut; jedoch, da sie sehr säuert, wird sie nicht in jeder Haushaltung angewendet.

Kleine Kartoffeln werden in vielen Haushaltungen sehr geliebt in Fleischbrühsuppen, wenn keine Klößchen darin sind.

28. Panadesuppe.

Man schneidet 4 bis 5 Weißbrödchen ein und setzt sie mit kaltem Wasser und einem ziemlich großen Stück frischer Butter zu. Wenn sie gekocht haben, treibt man sie durch den Seiher, setzt sie auf Kohlen, verrührt das Gelbe von vier Eiern wohl mit einem halben Schoppen süßen Rahms und etwas Muskatnuß, richtet die Suppe darein an und gibt sie gleich zu Tische, ohne sie mehr kochen zu lassen.

29. Suppe von Mutschelmehl.

Man reibt Mutscheln, thut 2 bis 3 Hände voll in eine Kachel, rührt sie mit kalter Fleischbrühe an und füllt sie mit kochender Fleischbrühe vollends auf, läßt es bis zur Dicke einer Butterbrühe kochen und rührt die Suppe mit Eigelb an, womit sie aber nur noch einen Augenblick anziehen, ja nicht mehr kochen darf.

30. Spargelsuppe.

Kleine grüne Spargeln, so weit sie grün und nicht hart sind, werden in der Länge eines halben kleinen Fingers geschnitten, mit siedendem Salzwasser zugesetzt, und wie ein weiches Ei gesotten. Nach diesem läßt man in einer Kachel ein Stückchen Butter zergehen, nimmt die Spargeln nebst etwas feingeschnittener Petersilie dazu, streut so viel Mehl darüber, als zwischen drei Fingern gefaßt werden kann, dämpft dieß zusammen, gießt gute Fleischbrühe daran und läßt es kochen. Nun werden vier Eigelb mit vier Eßlöffeln voll süßen Rahms verkleppert, dieß mit der Spargelbrühe abgezogen, und die Suppe über gebähte Schnitten angerichtet.

31. Gebackene Suppe.

Ein Blech mit Butter bestrichen, vier Kreuzerwecken zu dünnen Scheiben geschnitten, das Blech damit belegt, Petersilie, Zwiebel und Schnittlauch, Alles fein gewiegt, darauf gestreut, sowie etwas Salz und Muskatnuß; abwechselnd einmal eine Lage Schnitten, dann wieder Grünes, und so fort, bis das Blech voll ist. Dann verrührt man sechs Eier mit einem Schoppen Milch, gießt es darüber und backt es im Ofen. Wenn es gebacken ist, werden Schnitten oder viereckige Stückchen daraus geschnitten und kochende Fleischbrühe, mit Eigelb abgezogen, darüber angerichtet.

32. Biscuit-Suppe oder Karlsbader Schäbel.

In 2 Loth gut abgerührte Butter gibt man 2 Loth feines Mehl, 2 Eidotter, etwas Salz und zuletzt den Schnee der Eiweiß, füllt die Masse in eine mit Butter bestrichene Auflaufform, backt sie 1/2 Stunde, schneidet sie, wenn sie schön gelb ist, in längliche Stücke, nimmt sie in die Suppenschüssel, gießt etwas siedende Fleischbrühe darüber, womit man sie eine Weile anziehen läßt, und füllt dann die übrige Fleischbrühe vollends ein.

33. Mannheimer Suppe.

Für 6 bis 8 Personen kocht man 2 bis 3 Wecken mit Wasser, ein wenig Salz und ein Achtelpfund Butter; wenn sie gut verkocht sind, verrührt man sie, thut etwas Muskatnuß darein, 3 bis 4 Eier dazu, klopft sie wohl, schüttet siedende Fleischbrühe daran, läßt sie einen Augenblick über dem Feuer anziehen und richtet sie sogleich an.

34. Trauffsuppe.

Etwa fünf Eßlöffel voll feines Mehl mit kaltem Wasser zu einem Teig gerührt und ein Ei dazu geschlagen. Wenn der Teig zum Laufen dünn genug ist, läßt man ihn durch einen Seiher in kochende Fleischbrühe. Setzt sich der Teig in der Suppe sogleich zu Boden, so ist er zu dick und muß mit Wasser verdünnt werden; zerläuft er, so wird noch Mehl daran genommen. Beim Anrichten wird die Suppe mit einem Eigelb abgezogen.

35. Andere Art.

Ein Viertelpfund Butter wird leicht gerührt, vier starke Kochlöffel voll Mehl, vier Eier, vier Löffel süßen Rahms, Muskatnuß und Salz daran, treibe den Teig durch einen Seiher oder großlöcherigen Schaumlöffel in siedende Fleischbrühe, laß es ein wenig kochen und richte es an. Diese Portion ist für 8 bis 10 Personen.

36. Kaisersuppe.

Verklopfe fünf Eier, thue sie nebst einem Stückchen Butter, Salz, Muskatnuß und einem Schoppen guter Fleischbrühe in eine mit Butter ausgestrichene Puddingform, setze diese in kochendes Wasser und laß es eine Stunde kochen. Dann schneide die Masse in dünne Stückchen oder Schnitten, ziehe Eigelb mit Fleischrühe ab und richte es darüber an. Besonders in Krebssuppe sind sie vortrefflich.

37. Krebssuppe.

Für 8 Personen siede 30 Krebse in Salzwasser roth, befreie die Schwänze und die Scheeren von den Schalen, lege das Krebsfleisch in ein kleines Gefäß und decke es zu. Die zerstörten Krebse nimm in einen Mörser und stoße sie zu einem Mus, nimm sie dann in eine Kachel mit 1/4 Pfund Butter, einer schwarzen Brodrinde, Muskatnuß, Salz und einigen Kochlöffeln gewöhnlicher Fleischbrühe, laß Alles eine halbe Stunde tüchtig kochen, treibe es durch das Haarsieb; wenn die Brühe halb erkaltet ist, nimm die rothe Fettdecke, die man Krebsbutter nennt, ab, lege sie auf das Krebsfleisch, an die Brühe gieße noch Fleischbrühe, bis Du genug hast, laß geröstete Weckenschnitten einmal darin aufkochen nebst dem Krebsfleisch und der Butter, und gib sie zu Tisch.

Statt der Schnitten kann man auch Butterklöße oder Reis darein legen, der eine halbe Stunde in guter Fleischbrühe gekocht wurde.

38. Flädchensuppe.

Von einer beliebigen Portion Mehl rührt man mit Milch einen zarten Teig an, salzt ihn, schlägt Eier nach Gutdünken darein und noch Milch dazu, bis er genug verdünnt ist. Nun mache Schmalz heiß und schütte von dem Teig so viel in die Pfanne, daß er gerade den Boden deckt; sobald er auf der einen Seite schön gelb ist, wende ihn auf die andere und fahre so fort, bis der Teig aufgebraucht ist. Die Fladen nimm auf einen hölzernen Teller und zerschneide sie in fingersbreite Stücke, dann lege sie in kochende Fleischbrühe und lasse sie einmal aufsieden.

Beim Flädchenbacken wird nur das erste Mal ein wenig Schmalz in der Pfanne heiß gemacht und dieselbe nachher jedesmal mit Speckschwarte ausgestrichen.

39. Nudelsuppe.

Zu einem Nudelteig nimmt man Mehl auf das Wirkbrett, macht darin eine Vertiefung und schlägt zwei Eier darein. Die Eier quirle mit dem Messer unter einander und menge nach und nach von dem Mehl darunter, bis Du den Teig mit den Händen kneten kannst. Er muß ziemlich fest und sehr lange geknetet werden. Dann schneide ihn in vier Theile, und welle (walze) jeden Theil so dünn wie möglich zu großen Kuchen aus. Die gehörige Dünne des Teiges ist daran zu erkennen, wenn geschriebene Worte durch denselben gelesen werden können.

Wenn die Kuchen halb trocken sind, rolle einen jeden auf und schneide mit einem scharfen Messer Nudeln in der Breite einer Durchziehnadel, die Du, wenn ein Kuchen aufgeschnitten ist, auseinander zettelst. Bevor die Nudeln in siedende Fleischbrühe gesäet werden, müssen sie steif trocken sein. Laß sie nur ein einziges Mal stark aufsieden.

Die Nudeln lassen sich vierzehn Tage trocken aufbewahren; man kann auch viereckige Blättchen daraus schneiden oder den Nudelteig mit dem Hackmesser zu feiner Eiergerste verwiegen, die gleich den Nudeln aufgekocht wird. Auf gleiche Manier werden alle italienischen Teigsorten, wie Vermicelli (Fideli), Sternli u. dgl. zu Suppen verwendet.

Suppen mit Klößen (Knöpfchen).

40. Butterklößchen.

¼ Pfund Butter wird weiß gerührt, dann schlägt man 3 Eier darein, thut 3 Kochlöffel (in der Größe von eisernen Anrichtlöffeln) voll feinen Mehls, Salz und Muskatnuß daran, legt die Klößchen in gute Fleischbrühe ein und deckt sie zu. Bevor man die Klößchen in die Fleischbrühe einlegt, macht man mit einem derselben eine Probe. Wenn es zerfällt, muß noch mehr Mehl in den Teig gerührt werden.

41. Gebrühte Klößchen.

Ein Schoppen Milch wird in einer Pfanne siedend gemacht und so viel feines Mehl darein gerührt, bis es ein recht fester Teig ist. Diesen schafft man, bis er recht glatt ist, trocknet ihn mit einem Stücklein Butter auf und thut ihn in eine Schüssel. Sobald der Teig erkaltet ist, werden 5 bis 6 Eier daran geschlagen, auch kommt Salz und Muskatnuß dazu. Nun werden sie in die siedende Fleischbrühe gelegt. Sie können auch als Gemüse gegeben werden.

42. Andere Art.

Von einem Schoppen Wasser und ¼ Pfund Butter ein gebrühter Teig wie oben gemacht, gesalzen, Eier daran gerührt, bis er so dick wie ein Spatzenteig ist, dann in siedende Fleischbrühe eingelegt.

43. Gezupfte Klößchen.

Von einer Semmel zupft man das Weiche zu ganz kleinen Brosamen in eine Schüssel, schüttet 3 Loth zerlassene Butter darüber, läßt es ein wenig erkalten, schlägt 2 Eier daran, rührt es leicht; thut Salz und Muskatnuß dazu, und legt die Klößchen in die Fleischbrühe ein. Wenn sie zerfallen sollten, thut man noch etwas Mehl dazu.

44. Leberklößchen.

1 Pfund Kalbsleber wird von allem Faserigen befreit und fein gehackt, ¼ Pfund in Milch geweichtes und fest ausgedrücktes Milchbrod und 4 Eier dazu gegeben, in ⅛ Pfund Butter auf dem Feuer zu einem glatten Teige abgerührt, Salz, eine Prise Pfeffer, etwas geröstete Zwiebeln und feingehackte Petersilie dazu, mit einem Kaffeelöffel kleine Klößchen ausgebrochen und in siedender Fleischbrühe wie die folgenden gekocht.

45. Rindfleischklößchen.

½ Pfund Rindfleisch wird fein geschabt, daß alle Sehnen zurückbleiben, mit 2 Loth Nierenfett gewiegt und im Mörser fein gestoßen. Dann nimmt man die Masse in 4 Loth leichtgerührte Butter, gibt einen eingeweichten und fest ausgedrückten Weck, 2 Eidotter, Salz, Muskatblüthe und den Schnee der Eiweiß dazu, formt mit einem eisernen Löffel Klößchen aus der Masse und kocht sie 15—20 Minuten in siedender Fleischbrühe auf. Sollten sie zu fest sein, so gibt man einige Löffel voll Rahm in die Masse.

Wassersuppen.

46. Gebrannte Suppe.

Schneide altbackene Semmeln (wo das sogenannte Einschneidbrod zu haben ist, von diesem) in ganz dünne Schnitzchen, mache Schmalz in einer Pfanne oder Kachel heiß, nimm das Brod mit einem Eßlöffel voll Mehl darein, röste es hübsch hellbraun, lösche es dann mit der benöthigten Portion Wasser ab, und laß es eine Viertelstunde kochen. Man kann die Suppe so auf den Tisch geben oder mit Eiern abziehen; auch können statt Semmelschnitzeln die geriebenen Brosamen derselben oder von gedörrtem Brod die gestoßenen Brosamen genommen werden. Wer den sogenannten Schabzieger (Kräuterkäse) liebt, kann die Suppe nach dem Anrichten damit bestreuen.

47. Gebrannte Mehlsuppe.

Mache ziemlich viel Schmalz in einer Pfanne heiß, schütte einen Kochlöffel (von der Größe eines Anrichtlöffels) voll Mehl hinein, röste es sorgfältig hellbraun, dann gieße unter beständigem Umrühren langsam kaltes Wasser zu, bis die Suppe die rechte Dicke hat, salze sie und laß sie eine starke Viertelstunde kochen. Diese Suppe ist sehr gesund und, mit einigen Löffeln rothen Weins vermischt, bei Durchfall besonders zu empfehlen.

48. Gebrannte Griessuppe.

Mache Schmalz heiß und röste etwa ¼ Pfund Griesmehl darin, bis es hellgelb ist, gieße das benöthigte Wasser dazu und salze es, dann laß es eine halbe Stunde kochen.

Sehr gut wird diese Suppe, wenn sie mit 2 Eigelb und 2 Löffeln saurem Rahm abgezogen wird.

49. Andere Art.

Rühre eine Portion Gries in siedendes Wasser sorgfältig ein, rühre darin, bis es kocht, salze es und laß es eine starke Viertelstunde kochen. Dann röste eine Handvoll Brosamen im Schmalz schön hellbraun, richte die Suppe an und schütte das Geröstete darüber hin; oder rühre ein Eigelb mit etwas kaltem Wasser an, und gieße die kochende Suppe dazu, statt des gerösteten Brodes. Reibe etwas Muskatnuß darauf, und gib geröstete Semmelscheibchen dazu. Man bereitet diese Suppe auch mit Fleischbrühe.

50. Habermus.

Rühre eine große obere Tasse voll Habermehl in siedendes Wasser ein, rühre darin, bis es kocht, salze es, laß es eine halbe Stunde kochen, dann nimm eine Handvoll Habermehl, röste es in heißem Wasser schön hellbraun, richte die Suppe an und schütte das Geröstete darüber hin.

51. Andere Art.

Mache Schmalz heiß, nimm eine große obere Tasse voll Habermehl, röste es schön hellbraun, thue das benöthigte Wasser dazu, salze es, und laß die Suppe eine halbe Stunde kochen.

52. Hafergrützsuppe.

Röste Hafergrütz hellbraun, gieße nach und nach Wasser daran, so viel man zur Suppe braucht, und laß es kochen, bis die Grütze sich schleimt. Dieß geschieht gewöhnlich nach einer Stunde. Dann treibe sie durch ein Haarsieb, laß den Schleim noch einmal siedend werden, und gieße ihn über geröstete Semmelschnitten. Man kann die Schnitten auch weglassen und den Schleim sammt der Grütze essen. Das Verdünnen mit Wasser während des Kochens ist nicht gut, deßhalb muß der Schleim langsam gekocht werden.

53. Hafergriessuppe.

Wenn das Wasser im Suppentopfe kocht, so quirle zu einem Maß Wasser zwei Eßlöffel voll Hafergries und laß es langsam kochen. Nach einer halben Stunde schütte es durch ein grobes Brühesieb, damit die Stückchen zurückbleiben und doch alle Mehltheile für die Suppe bleiben. Thue nun zwei Gläser Wein hinzu, ein wenig Zucker, einige Scheiben Citrone, einen Löffel gereinigte Corinthen, etwas Butter und ein wenig Salz. Beim Anrichten verrühre zwei Eigelb damit. Diese Suppe ist zu kosten. Es darf weder die Citrone, noch der Wein, noch das Salz oder die Butter vorschmecken. Man röstet fein geschnittene Semmelscheiben oder Würfel in ein wenig Butter gelbbraun, legt sie vor dem Anrichten in den Suppennapf und gießt die heiße Suppe darüber.

54. Wassersuppe.

Wenn in dem Suppentopfe ein Maß Wasser kocht, so schlage 2 ganze Eier hinein, welche Du sofort in dem Wasser zerquirlst, dann sehr schnell 2 kleine Löffel feines Waizenmehl damit verrührt, $^1/_8$ Pfund Butter und Salz dazu. Decke den Deckel auf den Topf, und laß die damit fertige Suppe ein Weilchen im Topfe stehen, ehe sie in die Suppenschüssel gethan wird. Kochen darf sie nicht wieder.

55. Andere Art.

Rühre 2 Löffel Mehl und 2 Eier mit etwas kalter Milch oder Wasser klar und quirle es in das kochende Wasser. Laß die Suppe noch ein Weilchen im Ofen anziehen mit Butter und Salz, und richte sie über geröstete Semmel an. Gewiegter Körbel oder Petersilie ist gut dazu.

56. Geröstete Eiergerste.

Die in No. 39 bezeichnete Eiergerste wird in heißem Schmalze schön gelb geröstet, mit Wasser oder, wenn man will, mit Fleischbrühe abgelöscht, die benöthigte Portion Wasser dazu gethan, gesalzen, und unter öfterem Umrühren aufgekocht.

57. Kartoffelsuppe.

Uebrig gebliebene Kartoffeln reibe auf dem Reibeisen ab, mache Schmalz heiß, dämpfe sie darin, dann schütte Fleischbrühe daran oder in Ermangelung dieser Wasser und nachher etwas frische Butter. Ist keine Fleischbrühe dabei, so ziehe sie mit Eigelb ab, damit sie etwas kräftiger werde.

58. Zwiebelsuppe.

Man schneidet eine große Hand voll Zwiebeln klein, macht Schmalz heiß, röstet einen Eßlöffel voll Mehl hellgelb, dämpft die Zwiebeln darin, gießt Wasser oder Fleischbrühe daran, so viel man zur Suppe bedarf, Muskatnuß dazu, und läßt es kochen, richtet es über feine Semmelschnitten an (oder röstet die Schnitten schon mit dem Mehl), und läßt es noch ein wenig anziehen. Im ersteren Falle wird die Suppe durch einen Seiher angerichtet und 1 bis 2 Eigelb damit abgezogen.

59. Milchsuppe.

Schneide Wecken zu dünnen Schnitzeln, mache Milch siedend, rühre die Schnitzel an und lasse sie einen Augenblick kochen. Beim Anrichten thue ein klein wenig Pfeffer darauf.

60. Andere Art.

Vermenge die Semmelschnitzel mit einem Eßlöffel voll Mehl, rühre sie langsam in die siedende Milch ein lasse sie eine halbe Viertelstunde kochen, verkleppere 1 bis 2 Eier, und richte sie unter beständigem Umrühren darüber an.

Süße Suppen.

61. Klostersuppe.

Stoße 1/4 Pfuud auserlesenen Reis zu feinem Mehl, rühre ihn mit einem Schoppen kalten Wassers an, setze es auf schwache Hitze, rühre beständig, bis es zu kochen anfängt; wenn das Mehl anfängt, schleimig zu kochen, so schütte nach und nach 1 1/2 Schoppen weißen Wein dazu, und laß diesen mit dem abgeriebenen Gelben einer Citrone und 6 Loth Zucker eine Viertelstunde kochen. Wäre die Suppe zu dick, so hilf mit Wein nach, ziehe vor dem Anrichten 4 Eidotter ab. Diese Portion ist für 5 Personen.

62. Sagosuppe mit Wein.

Für etwa 6 Personen wasche 1/4 Pfund Sago durch ein laues Wasser und setze ihn dann mit kaltem Wasser auf schwache Hitze, damit er langsam aufquillt; fülle ihn nach und nach mit rothem Wein auf, bis er in der Dicke einer Gerste in Fleischbrühe gleichkommt, thue Zucker, Zimmt und das abgeriebene Gelbe einer Citrone dazu, und laß den Sago eine halbe Stunde damit kochen. Kochst Du ihn in irdenem Geschirr, so darf in diesem noch nie eine fette Speise gekocht worden sein.

Der reingewaschene Sago kann auch mit Milch gekocht und hernach mit Zucker und Zimmt bestreut werden.

63. Weinsuppe.

Laß ein Stückchen Butter in einer Kachel vergehen, röste einen Kochlöffel Mehl hellgelb, gieße 2 Schoppen Wein und 1 Schoppen Wasser

daran, thue 6 Loth Zucker und die abgeriebene Schale einer Citrone mit dem Saft und etwas Zimmt hinein. Wenn es zusammen siedet, verrühre das Gelbe von 6 Eiern, gieße die Suppe langsam daran, rühre beständig darin, und richte sie über in Schmalz geröstete Semmelwürfel an.

64. Anderes Verhältniß.

½ Löffel Mehl, 1 Schoppen Wein, 5—6 Loth Zucker, Citrone, Zimmet und 3 Eigelb.

65. Oder:

Gieße eine Flasche Wein in einen großen Topf, quirle von 6 Eiern das Gelbe nebst so viel Zucker, als die Suppe bedarf, um schmackhaft zu sein, mit einer kleinen Tasse Wasser und einem Theelöffel Kartoffelmehl tüchtig unter einander, gib nach Belieben abgeriebene Citrone und den Saft davon, oder Zimmt und Vanille dazu, und laß die Suppe unter beständigem Rühren oder Quirlen so lange auf dem Feuer, bis sie zum Topfe heraus will. Schütte sie schnell in den Suppennapf und stich mit dem Löffel das zu dickem Schnee geschlagene Weiße der 6 Eier darauf, was mit Zucker und Zimmt, auch wohl geriebenen Mandeln bestreut wird.

Gib Zwieback oder Biscuit dazu besonders.

66. Andere Art.

Quirle 8 Eidotter und 2 ganze Eier mit einer Mischung Wasser und Wein, daß es 3 Schoppen sein mögen, in einer Kasserole durcheinander, und setze sie dann zur Hitze. Rühre, bis der Wein zu kochen anfängt, thue aber vorher Zucker, Zimmt und das abgeriebene Gelbe einer Citrone dazu, und richte es über gebähte Weißbrodschnitten an.

67. Chokoladesuppe.

Für etwa 6 Personen nimm 4 bis 5 Loth Chokolade, reibe sie auf dem Reibeisen ab, und setze sie nebst Zucker und ganzem Zimmt mit einer Maß Milch über's Feuer. Wenn sie gekocht hat, gieße sie durch ein Haarsieb in das Gelbe von 6 Eiern, welche vorher gut verrührt sein müssen, und richte sie über geröstetes oder gebähtes Weißbrod an.

68. Mandelsuppe.

Für je eine Person nimm ⅛ Pfund geschälte und feingestoßene Mandeln, setze sie mit 1 Schoppen guter Milch und ein wenig Zucker auf schwache Hitze, rühre manchmal darin, und wenn die Milch kocht, ziehe 1 bis 2 Dotter daran ab und richte sie über gebähte Schnitten an.

Man kann auch 1 Kaffeelöffel voll Rosen- oder Orangeblüthenwasser dazu thun.

69. Blinde Chokoladesuppe.

Für etwa 8 Personen röste in 4 Loth Butter feines Mehl hellbraun, stelle die Kasserole vom Feuer weg und rühre sorgfältig, daß Du keine

Knollen bekommst, von 4 Schoppen guter Milch so viel hinein, als zum Glattwerden nöthig scheint, setze die Kasserole wieder über, rühre beständig, gieße die übrige Milch nach und nach zu, bis endlich das Ganze siedet, thue Zucker und Zimmt dazu, und richte es über geröstete Semmelschnitten an. Man kann auch Eiergelb dazu abziehen.

70. Milchsuppe.

Rühre 3 Messerspitzen voll Mehl mit einem Ei und einem Glas Milch recht glatt, laß 2 Schoppen gute Milch aufsieden, rühre das Teigchen unter beständigem Umrühren schnell in die Milch, richte die Suppe über Semmelschnittchen an, und bringe sie sogleich zu Tisch. Man kann sie mit Salz oder Zucker würzen. Diese Portion ist für 4 Personen.

71. Andere Art.

Zu 5 Schoppen Milch nimm ein Stückchen Zimmt, etwas Citronenschale und Zucker, bis es süß genug ist, laß Alles in einer Kachel sieden, verkleppere 5 Eigelb, rühre die Milch daran, laß sie unter beständigem Umrühren noch ein wenig sieden, und richte sie durch einen Seiher über würflicht geschnittene Semmeln an, oder über Weckenschnitten, die mit Zucker bestreut und im Ofen gelb geröstet wurden.

72. Milchsuppe mit Mandelklößchen.

8 Loth süße Mandeln und 19 Stück bittere werden abgezogen, mit etwas Milch gestoßen und mit 4 Eiern, 2 Eßlöffeln voll Zucker, 2 Löffeln zerlassener Butter und 5 Loth geriebenem Weißbrod abgerührt. Von dieser Masse werden Klößchen ausgestochen, in heißem Schmalz gebacken und in 2—3 Schoppen Milch mit Zucker und Zimmet aufgekocht. Beim Anrichten werden die Klößchen mit dem Schaumlöffel herausgehoben, die Milch mit 2 Eidottern abgezogen und darüber gegossen.

73. Quittensuppe.

Siede 4 Quitten sammt der Schale im Wasser weich, reinige sie von Schalen und Butzen, und treibe sie durch das Haarsieb oder durch einen Seiher. Das Durchgetriebene nimm in eine Kasserole, verdünne es mit halb Wein und Wasser, thue Zucker und Zimmt dazu, laß es sieden, und richte es über in Schmalz geröstete Semmelwürfel an.

74. Hagebuttensuppe.

Die Hagebutten müssen teig sein, sehr gereinigt, aufgeschnitten und alle Kernchen sorgfältig beseitigt werden. Dann nimm einen Schoppen derselben, koche sie in wenigem Wasser weich, und treibe sie durch das Haarsieb. Das Durchgetriebene wird mit Wein, Zucker, etwas Citronensaft und dem Gelben einer Citrone gekocht und mit Zuckerbrod zu Tisch gegeben.

75. Heidelbeersuppe.

Nimm 1—2 Schoppen auserlesene Heidelbeeren, wasche sie, setze sie mit sehr wenig Wasser, da sie von selbst Brühe geben, zur Hitze, lasse sie recht weich kochen, gieße auf jeden Schoppen Beeren einen Schoppen Wein, thue die am Zucker abgeriebene Schale einer Citrone, etwas gestoßenen Zimmt und Gewürznelken, und nach Belieben Zucker dazu, laß Alles noch ½ Viertelstunde kochen, und richte sie über geröstete oder gebähte Schnitten an.

76. Pflaumensuppe.

Reinige die Pflaumen mit einem Tuch, nimm die Kerne heraus, und setze sie mit wenig Wasser zur Hitze. Wenn sie weich gekocht sind, rühre sie so glatt als möglich, bräune etwas Mehl in Schmalz, rühre dieses mit Zucker und Zimmt in die Pflaumen, verdünne sie mit Wasser und Wein, und laß geröstete Semmelschnitten einen Augenblick darin aufkochen.

77. Kirschensuppe.

Für etwa 6 Personen nimm 1 Pfund schwarze Kirschen, setze sie mit so viel Wasser als über die Kirschen geht, zur Hitze; wenn sie anfangen aufzuspringen, thue 2 Schoppen Wein und ½ Schoppen Kirschen- oder Himbeersaft, und sollte die Suppe nicht süß genug sein, auch Zucker dazu und laß die Kirschen noch kochen, bis Du sie durchtreiben kannst. Das Durchgetriebene mache noch einmal siedend, und richte es über Goldschnitten an.

78. Andere, geringere Art.

Röste etwas Mehl in Schmalz schön hellbraun, schütte 1 Pfund abgezupfte schwarze Kirschen zu, rühre beständig um, bis alle aufspringen, dann thue einen Theil Wasser und zwei Theile Wein, ein Stück Zucker, Zimmt und etwas Nelken dazu, laß Alles kochen, und richte die Suppe über in Schmalz geröstete Semmelwürfel oder Schnitten an.

79. Suppe von dürren Kirschen.

Röste etwas Mehl in Schmalz schön hellbraun, lösche es mit Wein ab, gieße auf einen Theil Wein zwei Theile Wasser zu, laß es einen Augenblick kochen, thue etwa für 6 Personen 1½ Schoppen dürre Kirschen dazu, Zucker, Zimmt und Nelken, laß die Kirschen weich kochen und richte sie über gebähte Schnitten an. Man kann sie auch wohl mit Wein, Zucker und Zimmt kochen.

Wenn man die trockenen Kirschen im Mörser zerstößt, alsdann nur mit dem nöthigen Wasser kocht und durch das Sieb streicht, dann den Wein, Zucker und sonstige Ingredienzien dazu thut und Alles nochmals ankocht, so ist dieß Verfahren deßhalb vorzuziehen, weil man keine Steine in der Suppe und doch alle Kraft der Kirschen hat.

80. Aepfelsuppe.

Nachdem man 8 — 10 Stück Borsdorfer Aepfel oder Renetten, sammt ihren Schalen, in mehrere Theile geschnitten hat, wäscht man sie ab und setzt sie mit Wasser zum Kochen. Sind sie weich, so streicht man sie mit Wein durch das Sieb, damit Schalen und Kernhaus zurückbleiben. Zu dieser Masse gibt man den nöthigen Wein, etwas Canehl (feinster Zimmet), Zucker, Corinthen, abgezogene, länglich geschnittene Mandeln, abgeriebene Citrone, und richtet diese Suppe über geröstete Semmelscheibchen oder Würfel an.

Sollte man es einmal versehen, und die Obstsuppen wären nicht dick genug, so rührt man etwas feines Kartoffelmehl in Wein oder Wasser kalt an und gibt es in die kochende Suppe.

81. Broihahn oder weiße Biersuppe.

Man setzt 1 Maß Broihahn oder Weißbier mit etwas Canehl, Zucker, Corinthen, einigen Citronenscheiben, ein wenig Salz und etwas Butter zum Kochen. Hernach quirlt man 2—3 Eigelb in etwas Wein klar, gibt einige Messerspitzen Kartoffelmehl hinzu und gibt es in den kochenden Broihahn. Die Suppe ist nun fertig und darf nicht wieder kochen. Man richtet sie über würflicht geschnittene, geröstete oder ungeröstete Semmel an und belegt sie, nach Belieben, mit dem zu einem starken Schnee geschlagenen, zurückgebliebenen Eiweiß, welches man mit einem Löffel auf die heiße Suppe legt, und mit Zucker und Zimmt bestreut.

82. Biersuppe.

Gewöhnliches braunes Hausbier setzt man mit zerbrocktem, schwarzem Hausbrode zum Kochen. Man gibt in diese Suppe etwas ganzen Ingwer, Salz, Kümmel und Butter. Sie kann bei dem Anrichten mit einigen Eiern abgerührt werden oder nicht. Das Brod wird klar gequirlt, es dürfen kleine Stückchen, welche sich nicht zerreiben, darin bleiben.

Gemüse.

Gartengemüse.

1. Spinat.

Der Spinat wird im Frühjahr und Spätsommer auf den Tisch gebracht. Lies den Spinat, pflücke ihn von den Stielen, wasche ihn sorgfältig durch, wirf ihn in siedendes Salzwasser und laß ihn halb weich kochen. Spüle ihn durch ein kaltes Wasser und drücke ihn fest aus. Dann hacke ihn fein, dämpfe ihn in heißer Butter oder Schmalz, mache von einem Eßlöffel voll Mehl ein Teigchen mit Fleischbrühe oder Milch, rühre dieses hinein und verdünne ihn noch mit Fleischbrühe. Man würzt ihn mit Salz und ganz wenig Pfeffer. Nimmt man statt Fleischbrühe Milch oder süßen Rahm, so schmeckt der Spinat milder.

2. Aufgezogene Flädchen mit Spinat.

Backe Flädchen, wie zur Flädchensuppe, bestreiche sie mit gekochtem Spinatgemüse, rolle die Flädchen zusammen, setze eines neben das andere in eine mit Butter bestrichene Blechform, quirle Eier mit guter Milch und etwas Salz, gieße es darüber und backe die Speise in dem Aufzugdeckel oder im Zwischenöfchen.

3. Andere Art.

Wenn der Spinat sauber verlesen und mehrmals gewaschen ist, kocht man ihn mit viel Wasser weich, gießt ihn durch den Durchschlag, nimmt ihn auf das Hackbrett und wiegt ihn nicht zu fein. Während dieß geschieht, schmore in einem Tigel oder breiten Topfe etwas ganz fein würfelig geschnittenen Speck oder fetten Schinken; wenn dieß gelbbraun geröstet ist, thue eine fein geschnittene Zwiebel dazu und laß sie darin weich prasseln, hierzu gib den gewiegten Spinat nebst etwas Salz und Fleischbrühe. Beim Anrichten wird er mit Semmelkrummen (Weckmehl) bestreut, mit hart gesottenen halben Eiern belegt oder mit Eierkuchen, welche, wie folgt, bereitet sind.

4. Eierkuchen zu Spinat.

Nimm zu einem Eierkuchen 3 Eigelb und 3 Eßlöffel Milch, thue das zu Schnee geschlagene Weiße dazu, backe diese Masse in Butter auf einer Seite in der flachen Eierkuchenpfanne, und schlage den Eierkuchen zusammen, nachdem Du ein klein wenig Salz darauf gestreut hast.

Fein gewiegte Sardellen kurz vor dem Anrichten zum Spinat gethan, schmecken sehr gut.

5. Aufgezogenes von Spinat.

Drücke eine in Milch geweichte Semmel fest aus, oder reibe das Innere derselben auf dem Reibeisen und feuchte sie mit Milch an, rühre sie

an gekochten Spinat mit 4 Eidottern und ½ Schoppen süßem Rahm, (in Ermanglung dessen Milch), thue Salz, Muskatnuß und das zu Schnee geschlagene Weiße der 4 Eier dazu, bestreiche eine Form mit Butter, gib die Speise hinein und ziehe sie auf oder backe sie wie oben.

6. Spinatstruckeln.

Eine große Hand voll Spinat wird gebrüht, fest ausgedrückt, mit einer Zwiebel klein gehackt, ein Kochlöffel voll Mehl in einem kleinen Stück Butter gelb geröstet, der Spinat darin gedämpft, in eine Schüssel genommen, eine Hand voll weißes Mehl in einem Stück Butter besonders geröstet, dasselbe, wenn es gelb ist, nebst 3 Eiern, 3 Eßlöffeln voll süßem Rahm, Salz und Muskatblüthe in die Schüssel gethan und Alles wohl unter einander gerührt. Von 3 Eiern macht man dann einen Nudelteig, wellt ihn dünn aus, sticht runde Formen aus, streicht die Spinatfülle darauf, macht kleine Kräpfchen daraus und siedet sie im Salzwasser oder Fleischbrühe. Aus diesem Wasser können sie angerichtet oder geschmälzt werden, oder man macht eine Butterbrühe darüber. Es kann geriebener Parmesankäs dazu aufgestellt werden.

Die Fülle kann auch auf folgende Art bereitet werden: Spinat wird mit Zwiebeln oder Petersilie gehackt, mit gewürfelt geschnittenem Speck in Butter gedünstet und 2 fest ausgedrückte, zuvor eingeweichte Semmeln dazu.

Auf gleiche Weise können Fleischkrapfen gemacht werden, wenn man statt des Spinats Braten und etwas Citronenschale nimmt.

7. Laubfrösche.

Unbeschädigte, breite Spinatblätter brühe mit Salzwasser ab, nachdem die Stiele abgepflückt sind. Hacke Braten, Zwiebel und Petersilie sehr fein, rühre eingeweichte und wieder ausgedrückte Semmeln, von welchen die Rinde vorher abgerieben wurde, darein, 3—4 Eidotter, Salz, Muskatnuß, den steifgeschlagenen Schaum der Eiweiß dazu, und fülle die Spinatblätter damit in Form von Fröschen. Brate die Frösche mit Butter auf der einen Seite gelb, stäube Mehl darüber und gieße Fleischbrühe dazu, daß es eine kurze Brühe gibt.

Will man die Brühe feiner machen, so rühre man etwas Butter leicht, nehme Ochsenmark dazu und mische es darunter.

8. Spinatklöße.

¼ Pfund Butter leicht gerührt. 4 Eier nach und nach dazu gerührt, nach Gutdünken Spinat, den man roh hackt, gut ausdrückt und dämpft, dazu, nebst Semmeln, die zu Würfeln geschnitten, und im Schmalz geröstet werden; das Alles mit einer Hand voll Mehl vermengt, Salz und Muskatnuß dazu, und in Fleischbrühe oder Wasser gesotten.

9. Spinatpudding.

Nimm so viel Spinat, daß, nachdem Du ihn roh recht fein verwiegt hast, es zwei Hand voll ist, weiche drei abgeriebene Semmeln in Milch ein, drücke die Semmeln und den Spinat gut aus, dämpfe den Spinat in ⅛ Pfund süßer Butter, thue ihn unter die Semmeln, schlage 6 Eigelb

dazu, das Weiße von den Eiern schwinge zu Schnee, mische es ebenfalls darunter nebst Salz und Muskatnuß, streiche eine Puddingform mit frischer Butter an, streue die abgeriebenen Brosamen von den Semmeln rings in der Form herum, fülle die Masse ein, und stelle die Form in siedendes Wasser, wo es eine volle Stunde unausgesetzt gekocht werden muß. Dann stürze den Pudding auf eine Platte und gieße eine Butter- oder Spargelbrühe daran.

10. Andere Art.

Eine Hand voll Spinat wird verlesen und verwellt, mit Zwiebeln, Petersilie, einem Stück Kalbsbraten und etwas Speck fein gehackt. Wenn der Spinat gedämpft ist, wird 1/4 Pfund Butter leicht gerührt, 5 altbackene, eingeweichte und fest ausgedrückte Semmeln nebst 6 Eigelb, auch das gedämpfte und gehackte Fleisch darein, Pfeffer, Salz, Muskatnuß und den steifen Schaum von den Eiweiß. Wird 5/4 Stunden gesotten. Diese Portion ist für 8—10 Personen.

11. Mangold (Schweizerkraut).

Der Mangold wird sauber gelesen; wenn er schon große Stiele hat, von den Stielen gestreift, gewaschen, wie Spinat im Salzwasser gebrüht, dann durch kaltes Wasser gespült, fest ausgedrückt und gehackt. Mache Schmalz heiß, dünste ihn darin, thue ein paar Messerspitzen voll Mehl, etwas Salz, Pfeffer und Fleischbrühe dazu; schneide Speck würflicht, mache denselben in einer besondern Kachel schön gelb, richte den Mangold auf eine Platte an, und streue die Speckwürfel darüber.

12. Mangoldklöße.

Nimm ganz jungen Mangold und mache Klöße daraus, wie bei den Spinatklößen angegeben ist. Die Butter und die gerösteten Würfel kann man weglassen, wenn man will und dafür mehr Mehl nehmen, Brosamen von Semmeln in Schmalz schön gelb rösten und über die angerichteten Klöße streuen.

13. Mangoldstiele.

Von den großen Stielen des Mangold zieht man die obere Haut ab, schneidet die Stiele, wenn sie breit sind, entzwei und in der Länge zu Stücken, wie ein kleiner Finger, siedet sie in Salzwasser weich und spült sie mit kaltem Wasser ab. Nun wird Schmalz heiß gemacht, ein bis zwei Eßlöffel voll Mehl schön gelb darin geröstet, mit Wein oder Essig abgelöscht, Fleischbrühe und etwas Pfeffer dazu gethan, darin gerührt, bis die Brühe siedet, dann die Stiele eingelegt, noch etwas mitgekocht, für jede Person eine geröstete Schnitte auf die Platte gelegt, und das Gemüse darüber angerichtet.

14. Mangoldkuchen.

Jungen, ganz zarten Mangold hackt man fein, drückt ihn gut aus, dämpft ihn mit gehacktem Speck einen Augenblick in etwas Butter, nimmt

es in eine Schüssel, etwas Mehl und Salz dazu, rührt es mit Milch oder Rahm zart an, schlägt Eier hinein und rührt es gut durcheinander; der Teig muß hübsch geläufig sein. Nun wird ein mit Butter bestrichenes Blech mit Semmelteig ausgelegt, die Masse darauf geschüttet und in den Bäckerofen geschickt.

15. Spargeln.

Spargel darf nur mit den weißen, zart roth und grün angehauchten Köpfen aus der Erde hervorsehen, wenn er gut sein soll. Nur solche Spargelstengel kaufe, oder hast Du einen Garten, so hüte sorgfältig die Beete und stich früh und Abends die Spargeln, welche Du bis zum Gebrauch entweder an einem schattigen Orte des Gartens in ein Loch legst und mit Erde bedeckst, oder sie im Keller, in kaltem Flußwasser, aufbewahrst. Der Spargel erhält sich auf diese Weise recht gut 24 Stunden frisch und saftig. Willst Du ihn kochen, so schäle mit dem Messer jeden Spargelstengel vom Stiele bis an das Köpfchen, welches letztere aber weder geschält, noch vom Messer berührt werden darf, rund um ab. Man sieht beim Putzen, wie dick man die äußere Schale abschneiden darf, ehe man das feine, eßbare Fleisch berührt. Schneide dann am Stiele das Harte und Holzige ab, wasche ihn sauber und binde ihn in kleine Bündel, lege diese in kochendes Wasser, gib etwas Salz dazu und laß sie eine Stunde kochen, wo sie weich sein müssen. Nimm sie heraus, schneide die Fäden ab, ordne die Bündchen behutsam auf eine Schüssel rund um, die Köpfchen innen, streue Semmelkrummen darauf, und begieße sie mit kochender, frischer Butter, decke die Schüssel zu und laß sie ein Weichen im Wärmofen oder auf Kohlen stehen, damit der Spargel recht heiß auf den Tisch kommt. Man rechnet auf die Person 1 Pfund Spargel, da viel weggeputzt wird.

Man kann auch vor dem Begießen mit Butter geriebene Mußkatnuß über den Spargel geben, oder fein gewiegte Sardellen.

Zu dem **Spargel mit Butter** ißt man: abgekochten oder rohen Schinken, Servelatwurst, abgekochtes, geräuchertes Rindfleisch oder eben solche Ochsenzunge, auch gesalzenes, abgekochtes Rindfleisch oder Ochsenzunge.

16. Andere Art.

Man läßt zu 50 Spargeln etwa 1/8 Pfund Butter zergehen, stellt sie vom Feuer, rührt einen Kaffeelöffel voll Mehl und 4 mit etwas kalter Fleischbrühe verrührte Dotter schnell daran, setzt die Kasserole wieder über die Kohlen, rührt beständig darin, gießt warme Fleischbrühe dazu, läßt sie noch einen Augenblick anziehen und gießt die Brühe über die auf die Schüssel geordneten Spargeln.

Wer Citronen liebt, kann die Brühe mit Citronensaft würzen und solchen auch auf die Spargeln träufeln.

17. Gemüse von Spargeln.

Hiezu kann man die vielen kleinen, dünnen Spargeln gebrauchen. Sie werden geschält, gewaschen, einige Male durchgeschnitten, mit dem nöthigen Wasser weich gekocht. Es wird etwas Fleischbrühe, eine Hand voll Semmel-

krume, etwas Muskatnuß oder fein gewiegte Petersilie dazu gethan, womit sie nochmals durchkochen. Dieß Gemüse gibt man zum gekochten Kalbfleisch oder Rindfleisch. Statt der Semmelkrume rührt man die Brühe auch wohl mit Eigelb ab, damit sie sämig wird.

18. Spargeln in einer Krebsbrühe.

Breite die Spargeln wie No. 15, und koche von einer beliebigen Zahl Krebse eine Brühe wie zu einer Krebssuppe. Nimm ein Stück Butter in eine Kachel, rühre einen Kaffeelöffel voll Mehl damit an, nimm zum Verdünnen von der Krebsbrühe, koche das Kalbfleisch darin auf, ziehe einige Dotter mit der Brühe ab und gieße sie über die Spargeln.

19. Salat von Spargeln

wird wie bei No. 15 weichgekocht und dann mit gutem Weinessig begossen, womit er kalt gestellt wird. Zum Gebrauch gießt man feines Salatöl über und nur wenn man es besonders liebt, gibt man fein gewiegte Petersilie dazu oder Pfeffer. Diesen Salat pflegt man zu gebratenem Geflügel oder auch zu Kalbsbraten zu essen.

20. Gelbe Rüben, Carotten, auch Möhren und Mohrrüben genannt.

Die gelbe Rübe ist nicht nur im Frühsommer, wo besonders die Carotte sehr schmackhaft ist, sondern auch im Herbst und den Winter hindurch, bis es wieder junge Rübchen gibt, eine sehr gesunde, gute und billige Hausmannskost. Im Sommer, bis in den November hinein, werden sie so frisch, als sie aus der Erde kommen, gebraucht. Ende Oktober oder Anfang November werden Vorräthe davon in einem trockenen Keller oder in andern, dem Froste nicht ausgesetzten Räumen, aufbewahrt; den Winter über sieht man die Rüben zuweilen durch und entfernt die fleckig gewordenen.

21. Rüben mit Schwein- oder Hammelfleisch.

Man schabt die jungen Rüben ab, spült sie in kaltem Wasser, und schneidet sie entweder in halbfingerlange, dünne Stäbchen, oder in Würfel, auch in Rädchen quer über die Rübe geschnitten. Die Carotte läßt man ganz wie sie ist, bis sie die Größe einer großen märkischen Rübe überwachsen hat, wo sie dann auch in mehrere Stücke zerschnitten wird. Darauf thut man die Rüben nach und nach, immer einen Löffel voll, in kochendes Wasser und gibt eine geschälte Zwiebel daran, welche man beim Anrichten der Speise herausnehmen kann. Es darf nur immer das nöthigste Wasser daran sein, worin man die Rüben, bis eine halbe Stunde vor dem Anrichten der Speise, dämpfen läßt.

In einem andern Topf hast Du frisches Schweine- oder Hammelfleisch angesetzt mit Salz und gibst von dieser Brühe, die fettige oben ab, auf die Rüben, dazu noch etwas Butter, Zucker, Semmelkrumen und Salz nach Geschmack. — In vielen Haushaltungen ißt man Kartoffeln zu den Rüben. Man schält die nöthigen Kartoffeln, brüht sie mit kochendem Wasser ab, legt sie auf die Rüben und bestreut sie mit ein wenig Salz. Die Rüben

müssen vorher alle Zuthaten bekommen haben. Man kann die Kartoffeln auch *in einem* besonderen Topfe kochen. An dieses Gericht schmeckt sehr gut ein Löffel gewiegte Persilie.

Das Fleisch wird besonders aufgelegt und mit Semmelkrumen bestreut.

22. Rüben mit grünen Erbsen.

Grüne Erbsen, welche man in Mittel- und Norddeutschland fast den ganzen Sommer hindurch frisch haben kann, werden aus den Schalen gekrüllt. Man dulde nicht, daß die Erbsen in dieselbe Schüssel geworfen werden, in welcher die Schoten sind, sondern man nehme eine besondere Schüssel dazu. Man wäscht die Erbsen leicht und schnell händeweis in wenig kochendem Wasser. Nachdem sie alle im Topfe sind und wieder kochen, gib Butter, Zucker, Semmelkrume, Salz und fein gewiegte Petersilie dazu. Petersilie erregt aber oft Magensäure, und man kann sie leicht entbehren. Wenn die Erbsen weich sind und recht kurz eingekocht, richtet man sie in der Mitte der Schüssel an und legt, wie oben gesagt, zubereitete Rüben rund herum. Hiezu gibt man keine Kartoffeln. Ist man aber genöthigt, das Gericht etwas reichlicher zu wünschen, so vermehrt es sich durch Klößchen sehr leicht.

Zu diesen Klößchen nimm 2—3 Eier, verrühre sie mit 1/8 Pfund Butter, thue 3 abgeriebene Semmeln hinzu, nebst ein wenig Estragon und einem Köpfchen Salat, welches fein gewiegt ist. Stich den Klößteig mit einem Eßlöffel auf die Erbsen, und laß die Klöße nur so lange kochen, bis sie gar sind.

Zu diesem Gericht ißt man: Stockfisch, grünen und geräucherten Aal, eben so Lachs, abgekochten oder rohen, geräucherten Schinken, eben so Zunge oder Rindfleisch, gesalzen oder geräuchert und abgekocht, dann Kalbskarbonade, Schweinsrippen, Bratwurst, Bratwurstklößchen oder gebratene Tauben.

23. Gelbe Rüben (Carotten).

Schabe die Rüben ab, sind sie noch klein, so lasse sie ganz, die größeren zerschneide in zwei Theile, doch ist es besser, wenn junge Rüben nicht der Länge nach gespalten werden, wasche sie reinlich, dünste sie in Butter unter öfterem Umkehren halbweich, sprenge Mehl darüber, salze sie, laß dieses schmoren und gieße dann etwas Fleischbrühe zu. Es schmeckt angenehm, wenn Du recht fein gewiegten Schnittlauch beigibst, bevor sie ganz weich sind. Junge Rüben sind in einer Stunde weich, im Spätsommer brauchen sie 2 Stunden. Statt mit Fleischbrühe kann man sie auch mit süßem Rahm weich kochen.

24. Andere Art.

Wenn die Rüben wie oben zugerüstet sind, so siede sie in Salzwasser weich, dann mache eine gewöhnliche Butterbrühe daran und lasse sie noch eine Viertelstunde darin kochen.

Die **Butterbrühe** wird auf folgende Art bereitet: Nimm 1 Stück Butter in eine Kachel; wenn sie zergangen ist, thue einen Eßiöffel voll Mehl dazu, rühre es ein wenig damit an, lösche es unter beständigem

Umrühren mit Fleischbrühe ab und würze mit Muskatnuß. Wenn man ein Eigelb damit abzieht, so wird sie ganz gut.

25. Schnittkohl.

Wenn derselbe gelesen, gewaschen und wie Spinat gebrüht ist, wird er gleich diesem ausgedrückt und gewiegt. Thue Butter oder Schmalz in eine Kachel, laß einen Eßlöffel voll Mehl darin anziehen, dämpfe eine kleine, feingeschnittene Zwiebel darin, thue den Kohl dazu, kehre ihn etliche Mal um, verdünne ihn mit Fleischbrühe, gib Salz und Muskatnuß daran und laß ihn noch einen Augenblick kochen.

26. Hopfen.

Wenn sie noch ganz klein sind, wird das Harte ein wenig abgebrochen, nach dem Waschen verwellt man sie in Salzwasser, gießt sie durch einen Seiher, flößt sie mit Wasser ab und kocht sie vollends in ganz wenig Butterbrühe.

Die größeren Hopfen werden wie Spargeln behandelt.

Hopfen abgekocht und als Salat bereitet ist sehr gut.

27. Kohlrabi

werden, nachdem sie geschält, abgewaschen und in dünne, dreieckige Scheiben geschnitten sind, in kochendes Wasser mit ein wenig Salz gethan und darin weichgekocht, eben so die zarteren Blätter; durch den Durchschlag gegossen, gib sie in den Schmortopf mit guter Rindfleischbrühe, frischer Butter und etwas Salz, und laß die Kohlrabi darin ein Viertelstündchen schmoren. In einem Tigel röste etwas Semmelkrumme schön gelb, und gib sie kurz vor dem Anrichten zwischen die Kohlrabi. Wie bei den gelben Rüben, schmecken Kartoffeln sehr gut an Kohlrabi.

Man ißt gekochtes Rindfleisch oder Ochsenzunge dazu. Bratwurst, gebraten oder gekocht in dem Gemüse. Im ersteren Falle gibt man sie auf einer besonderen Schüssel, die gekochte Wurst wird mit dem Gemüse auf derselben Schüssel angerichtet.

28. Gefüllte Kohlrabi.

Man nimmt sehr gute, gleich große Kohlrabi, schält sie und bohrt am Stiele ein Loch ein, welches man so weit vergrößert, daß die Kohlrabi nicht springt. In dieselbe ausgehölte Kohlrabi gib folgende Füllung: Nimm zu 6—8 Kohlrabi 1/2 Pfund feingewiegtes Schweinefleisch, (es kann auch halb Kalb-, halb Schweinefleisch sein), würze es mit gestoßenem Pfeffer und Salz, etwas feingeschnittene Zwiebel und gib zwei gequirlte Eier und etwas Semmelkrume hinzu; wiege die aus den Kohlrabi genommenen Stückchen fein und rühre sie dazu, fülle mit diesem Teige die Kohlrabi und setze sie behutsam neben einander in den Schmortopf, worin vorher starke Rindfleischbrühe mit Butter kochend gemacht ist. In dieser Brühe laß die Kohlrabi weich werden und gib kurz vor dem Anrichten etwas Semmelkrume dazu oder rühre sie mit einigen Eigelb ab. Reibe etwas Muskatnuß darüber.

Zu diesen gefüllten Kohlrabi ißt man geräucherte Gänsebrust, abgekochten Schinken u. s. w.

29. Kohlrabi.

Im Frühjahr, wo sie noch klein sind, brüht man die gebrühten Kohlrabi und das Grüne derselben, jedes besonders, im Salzwasser, kocht jeden Theil auch besonders in der Butterbrühe, nur darf nicht viel Brühe und diese nicht mehlig sein. Dann thut man das Grüne zuerst auf die Schüssel rings auf dem Boden herum, in die Mitte aber die Kohlrabi selbst. Die jungen Kohlrabi dürfen nicht unter dem Grünen gesotten werden, weil der starke Geruch der Blätter sich sonst in die Köpfe zieht und diese den zarten Geschmack dadurch verlieren.

30. Andere Art.

Wenn die Kohlrabi größer sind, so löse ihre dicke Schale herunter, durchsuche die Herzblättchen wegen der Räupchen, schneide ihnen die Stiele ab, und wasche sie nebst den Köpfen. Die Köpfe schnitzle in ein Becken, streue Salz darauf, rüttle sie durch einander und laß sie eine Stunde liegen. Dann wirf sie in ein siedendes Wasser, koche sie mit den in Büschel gebundenen Herzblättchen weich, mache eine Butterbrühe, laß die Köpfe, nachdem Du sie gut mit kaltem Wasser abgespült hast, noch eine Weile in der Brühe kochen. Unterdessen hacke das Grüne, das blos halbweich gesotten werden darf, fein, dämpfe es in einem Stück Butter, salze es ein wenig, richte die Köpfe auf eine Schüssel an und ordne das Grüne hübsch in die Mitte darauf hin.

31. Gelbe oder Winterkohlrüben.

Schäle sie und schneide sie fein, koche sie in recht viel Wasser mit Salz weich, lege sie dann in kaltes Wasser und gieße sie durch einen Seiher ab, mache eine Butterbrühe und lasse sie noch darin kochen. Man kann auch folgende Brühe dazu machen: Röste 1—2 Eßlöffel voll Mehl in Schmalz schön hellbraun, und lösche dieses unter beständigem Rühren mit Fleischbrühe ab, bis die Brühe dünn genug ist.

Man kann auch Schmalz heiß machen, etwas Mehl darin rösten, die geschnitzelten Kohlrüben unter fleißigem Schütteln darin dämpfen, dann Fleischbrühe zusetzen, bis die Kohlrüben damit bedeckt sind, endlich Pfeffer dazu und weich kochen.

32. Gelbe Kohlrüben

werden im Spätherbst aus der Erde genommen und im Keller zum beliebigen Gebrauche aufbewahrt.

Man schält die Rüben, schneidet sie verschieden, lang oder breit, und läßt alles Holzige zurück; man kocht sie im Wasser weich, gießt dann alles Wasser davon und gibt gute Fleischbrühe, etwas Butter, Salz und braunes Mehl dazu, und kocht das Gericht nochmals damit durch. Kartoffeln daran schmecken sehr gut. Hierzu ißt man Rindfleisch oder Rindskaldaunen, welche sehr weich gekocht und gut gereinigt sein müssen.

33. Braunes Mehl zu bereiten.

Man biegt an einem Bogen weißen Papiers einen Rand rings herum, streut einen halben Finger dick Mehl auf und läßt dieß in einem heißen Brat- oder Backofen braun werden. Man kann das Mehl auch in einer eisernen Kachel rösten. Solches Mehl sollte in einer Küche immer vorhanden sein, da man es hauptsächlich zu den braunen Saucen gebraucht, wenn sie nicht dick genug sind.

34. Sommerkohl oder Wirsing, Savoyerkohl.

Der Kohl wird gelesen und durch mehrere Wasser gewaschen, dann mit siedendem Wasser zugesetzt. Ueberhaupt sollen alle grünen Gemüse mit siedendem Wasser zugesetzt werden. Wenn der Kohl weich ist, wird er in's kalte Wasser gelegt, leicht ausgedrückt und fein gehackt. Dann mache Schmalz heiß, dämpfe ihn mit ein paar Messerspitzen voll Mehl darin, verdünne ihn mit Fleischbrühe, thue Pfeffer und Salz und ein Stückchen Butter dazu und laß ihn noch einen Augenblick kochen. Wer den Knoblauch liebt, macht in dem heißen Schmalze zuvor einige Zinken gelb und dämpft dann erst den Kohl darin.

35. Andere Art.

Feste Häuptchen werden in vier Theile zerschnitten und die Dorschen herausgethan, doch so, daß die Häuptchen nicht zerfallen. Für 8 Personen nimmt man 4 Häuptchen, thut ein ziemlich großes Stück Butter in eine breite Kachel, klopft zwei Pfund Hammelsrippen, wascht sie aber nicht, sondern reibt sie nur mit einem Tuche ab, legt dann die Rippen auf die Butter, das zerschnittene Kraut darauf, bestreut es mit Salz, Pfeffer, Mußkatnuß, deckt es zu und läßt es dämpfen. Wenn es auf der untern Seite gelb ist, wird es auf die andere gelegt, dann das Fett abgegossen und gute Fleischbrühe daran gethan. Beim Umkehren des Gemüses muß natürlich auch das Fleisch mit umgewendet werden. Sobald Beides gelb ist, röstet man einen kleinen Kochlöffel Mehl bräunlich in Butter, thut ihn an das Gemüse und läßt es noch eine Weile kochen. Beim Anrichten wird Acht gegeben, daß das Kraut ganz auf die Platte kommt, und die Rippen werden dazwischen gelegt.

36. Dritte Art.

Schneide von den Köpfchen alle grünen Blätter, dann schneide sie entweder durch oder laß sie ganz; nimm den Strunk heraus und wasche den Kohl in kochendes Wasser, worin er 1—2 Stunden kocht, bis er weich ist; gib ihn durch den Durchschlag und drücke das Wasser gut ab. Nimm in den Schmortopf starke Rindfleischbrühe, Butter und Salz; wenn dieß kocht, gib den Kohl hinzu und laß ihn eine Weile schmoren. Röste etwas harte geriebene Semmel in frischer Butter und gib es kurz vor dem Anrichten hinzu. Etwas Muskate und Semmelkrume gib auf den Kohl, nachdem er angerichtet ist. Er wird zu Rindfleisch, Hammelbraten oder Bratwurst gegessen.

37. Gefüllter Wirsing

wird wie gefüllter Kohlrabi behandelt.

38. Wirsing mit Reis.

Einige Köpfe schöner gelber Wirsing werden in 4 Theile gespalten, der Storz herausgeschnitten, die Köpfe in Salzwasser übersotten und in kaltem Wasser abgespült. Wenn das Wasser gut abgelaufen ist, werden sie in Butter, Fleischbrühe, Salz und Pfeffer gedämpft, eine Handvoll abgebrühter Reis darunter gestreut und der Wirsing unter öfterem Zugießen mit Fleischbrühe so lange gedünstet, bis der Reis aufgegangen ist. Beim Anrichten streut man eine Handvoll Parmesankäse darüber und rührt die Speise noch ein paar Mal damit um.

39. Weißkraut

wird wie der Wirsing, No. 34 und 35 gekocht; bei der letzteren Art aber werden, weil das Kraut größer ist, mehr Theile davon gemacht; auch können statt der Hammelsrippen schweinene oder ein Stückchen magerer Schinken genommen und etwas Kümmel daran gethan werden.

40. Bairisches Kraut.

Dieses schneidet man mit einem Hobel zart ein. Bevor es zugesetzt wird, mengt man Salz und etwas Kümmel darunter, läßt es eine Stunde stehen, macht Schweine- oder Gänseschmalz recht heiß, thut das Kraut darein und läßt es dämpfen, bis es gelblich ist. Je nachdem es viel oder wenig Kraut ist, wird Wein und Essig daran gegossen, dasselbe zugedeckt und gekocht. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten werden drei Messerspitzen voll Mehl in Schmalz braun geröstet und daran gethan. Dann läßt man es vollends einkochen.

41. Bairisch Kraut oder Parforcekohl.

Nimm zu zwei harten, kleinen Köpfen Weißkohl ein Köpfchen Rothkohl, entferne die beschädigten äußeren Blätter, und hoble ihn fein ein, streue einen Löffel Salz darauf und laß ihn ein Weilchen stehen. Thue ihn darauf in den Schmortopf, gib ein wenig Wasser, (eine Obertasse voll) und Gänse- oder Schweineschmalz, ein gut Theil, dazu und laß den Kohl langsam kochen. Eine Stunde bevor er gegessen werden soll, gib 3—4 Stück gute, reife, geschälte und ausgekernte Aepfel hinzu, auch Weinbeeren (Traubenbeeren), wenn Du sie haben kannst, etwas Zucker und soviel Weinessig, daß der Kohl einen lieblichen säuerlichen Geschmack bekommt. Kurz vor dem Anrichten gibt man einen Löffel Mehl dazu. Zu gekochtem und gebratenem Schweinefleisch, zu gebratener Gans oder Ente, oder zu Bratwurst, Bratwurstklößchen oder gerösteten, halb geräucherten Bratwürstchen wird das Gemüse gegeben.

42. Roth-Kraut.

Dieses wird wie das bairische Kraut geschnitten, ein Glas Essig darüber gegossen, etwas Salz daran gethan, ein Stückchen Schweine- oder Gänseschmalz heiß gemacht, das Kraut darein genommen, weich gedämpft und ein wenig Fleischbrühe daran gegossen. Ist es nicht sauer genug, so kommt noch ein wenig Essig und saurer Rahm oder in Ermanglung dessen ein Glas Wein dazu. Dann wird eine Messerspitze voll Mehl in ein wenig Schmalz gelb geröstet, an das Kraut gethan und dasselbe eingekocht, bis es wenig Brühe mehr hat. Will man die Schüssel garniren, so nimmt man vier hartgesottene Eier, schneidet sie in der Mitte entzwei und legt einen Stern von diesen Eiern oben auf das Kraut, so daß das Gelbe auf dem Gemüse liegt. Man gibt Schweinefleisch oder Würste dazu.

43. Blaues Kraut mit Kastanien.

Das gereinigte Kraut wird fein länglicht geschnitten, mit feingehackten Zwiebeln in Schmalz gedünstet, Salz und Mehl darauf gestreut, oft umgerührt, dann etwas Fleischbrühe, Zucker und Wein daran gegeben und gebratene Kastanien darin aufgekocht. Gibt man statt Wein etwas Essig daran, so wird das Kraut roth.

44. Sauerkraut.

Da der Krauteinschneider das Einmachen des Krautes besorgt, so bemerke ich nur, was dabei zu beobachten ist. 1) Muß das Faß (Stande) reinlich und geruchlos gewässert werden; 2) das Kraut darf nicht zu viel, aber auch nicht zu wenig Salz haben, weil es in letzterem Falle keine Brühe zieht und nicht gehörig in Gährung kommt; 3) müssen die dasselbe bedeckenden Blätter wöchentlich einmal gewaschen werden, auch wenn kein Kraut ausgenommen wird. An vielen Orten werden weiße Rüben dazu eingeschnitten, doch ist das Kraut ohne diese feiner. Dagegen finden es Viele schmackhafter, wenn einige große Zwiebeln oder Rettige oder auch Kohlrabi damit eingeschnitten werden. Sollte das Kraut zu trocken sein und keine Brühe ziehen wollen, so begieße man es mit etwas Salzwasser.

45. Sauerkraut einzumachen auf andere Art.

Zu dreißig Stück recht fester, mittelgroßer Weißkohlköpfe nimm ungefähr ein Pfund Salz und ein Achtelpfund trockenen Dill, wie man ihn zur Aussaat nimmt. Laß die äußeren, beschädigten Schalen des Kohls abschneiden und putze ihn, trocken, rein ab; schneide ihn halb durch und nimm den Strunk heraus, laß ihn in ein sauberes Gefäß einhobeln und mit oben angegebener Quantität Salz und Dill gut vermischen; koste den Kohl, er darf nicht zu salzig sein. Einige Tage vorher hast Du ein Fäßchen oder einen großen Steintopf besorgt, deren jedes gut ausgewässert, gereinigt und ausgetrocknet ist, und lässest den Kohl, nachdem er also gut vermischt ist, in das Gefäß, welches Du dazu bestimmt hast, recht fest einstampfen; schon beim Einstampfen bekommt der Kohl etwas Lacke oder Brühe. Der Kohl braucht nicht mit einem Male gehobelt, vermischt und

eingestampft zu werden, jedoch jedenfalls hinter einander fort. Zwischen den Kohl liebt man kleine Borsdorfer-Aepfel, nur abgewischt, nicht geschält, zu legen.

Sobald das Gefäß mit dem eingestampften Kohle gefüllt ist, wird ein genau passendes Deckelchen von Holz darauf gelegt, nachdem man noch vorher einige große Kohlblätter auf den Kohl gelegt hat.

Auf den Deckel stellt man ein sehr schweres Gewicht gut abgewaschener Steine und läßt den Kohl ruhig an einem passenden Platze im Keller stehen; nach einigen Tagen wird er gähren und diese Gährung wird wieder fallen. Will man den Kohl zum Kochen haben, so wird der Stein, das Brett und die Blätter abgenommen und so viel von dem Kohl, als mißfarbig geworden ist, beseitigt. Nachdem man so viel Kohl, als man zur Mahlzeit bedarf, herausgenommen hat, legt man ein sauberes Tuch darauf, dann das abgewaschene Brett und den gereinigten Stein. So verfährt man jedes Mal, wenn man Kohl aus dem Fasse oder Topfe nimmt. Man macht diesen Kohl im November und Dezember ein.

46. Sauerkraut, Sauerkohl zu kochen.

Man setzt ihn, wie er aus dem Fasse kommt, mit kaltem Wasser zum Kochen; wenn er fast weich ist, gibt man von frisch gekochtem oder von gesalzenem Schweinefleisch, oder auch von geräuchertem Brühe hinzu; ebenso Schweine- oder Gänseschmalz und einen Löffel voll feines Mehl. Er muß mit kurzer Brühe gekocht werden und bedarf viel Fett, um schmackhaft zu sein. Die Schüssel, worauf der Kohl angerichtet ist, wird ringsum mit Schnittlauch oder grünem Dill, beides fein gewiegt, belegt. Frisches Schweinefleisch gekocht oder gebraten, eingepöckeltes oder geräuchertes Schweinefleisch, auch Bratwurst, Stockfisch oder Hecht wird zu diesem Gemüse gegeben.

47. Andere Art.

Man legt in die Kachel ein etwas großes Stück Schweine- oder Gänseschmalz, den halben Theil von dem Kraut darauf, das benöthigte Fleisch darüber, das übrige Kraut vollends darauf, gießt ½ Schoppen Wein, oder wenn es viel Kraut ist, einen ganzen Schoppen darüber, zum Uebrigen nur kaltes Wasser daran und läßt es immer recht kochen. Wenn das Fleisch weich ist, wird es herausgenommen, ein Stück Schmalz in eine andere Kachel gethan, ein kleiner Kochlöffel voll Mehl darin geröstet, etwas Zwiebeln, welche, wie das Kraut, der Länge nach zart geschnitten sein müssen, darin abgedämpft und das gekochte Kraut darin umgekehrt. Hat es noch mehr Brühe nöthig, so wird ein Schöpflöffel voll Fleischbrühe daran gegossen und so langsam eingekocht.

48. Sauerkraut mit saurem Rahm.

Nimm das nöthige, fertig als Gemüse zubereitete Sauerkraut heiß aus dem Topfe in eine porzellanene Form oder Schüssel, lege es mit dem Holzlöffel fest und gleich ein und gib folgenden Guß darüber: Ein halb Maß dicken sauren Rahm mit 4 ganzen Eiern und 4 Löffel feinem Waizenmehl gut verrührt. Setze die Form in die Backröhre, und laß den Guß

schön gelbbraun backen. — Der Guß ist zu einem Gericht Sauerkraut für 6 Personen berechnet.

49. Klöße auf Sauerkraut.

Vier Semmeln werden in kleine Würfel zerschnitten und in so viel Rindstalg oder Speck gelbbraun gebraten, als $1/4$ Pfund Butter beträgt, welche man statt des Rindstalgs oder Speckes auch nehmen kann. Vorher hat man 9 Stück harte Semmeln in Wasser eingeweicht, welche man rein ausdrückt; wenn sie durchaus weich sind, gibt man sie zu den gebratenen Flöckchen, dann etwas Salz und Muskate, nebst 2—3 klar gequirlten Eiern und 2 Eßlöffel Mehl. Man sticht den Teig eine Stunde vor dem Anrichten auf das kochende Sauerkraut. Zu 6 Personen berechnet.

50. Sauerkraut mit Stockfisch.

Koche das Kraut wie oben. Nimm ein hübsches Mittelstück vom Stockfisch und bereite ihn im Wasser nach Vorschrift. Hacke einen Häring, eine Zwiebel fein, dämpfe diese in Butter mit Semmelmehl, bestreiche eine Kasserole mit Butter, gib eine Lage Stockfisch darauf, eine Lage Häring, mache so fort, bis die Fische gar sind, gieße wenig Fleischbrühe daran, rüttle die Kasserole einigemal; wenn die Fische ein paarmal aufgekocht haben, so belege eine Schüssel mit Kraut, darauf eine Lage Stockfisch, wieder eine Lage Kraut und so fort. Mit dem Stockfisch muß aufgehört werden.

51. Sauerkraut mit Hecht.

Der Hecht wird auf dem Rost gebraten, ausgegrätet, in Stücke zerschnitten, mit geröstetem Semmelmehl bestreut und in saurem Rahm umgekehrt. Im Uebrigen verfährt man wie oben.

52. Braun- oder Winterkohl

wird gestreift, sauber gewaschen und mit siedendem Wasser zugesetzt; nur darf nicht zu viel in ein Geschirr kommen, damit der Kohl grün bleibt. Wenn er weich ist, wird er in's kalte Wasser gelegt, gut ausgedrückt und gehackt. Dann macht man Schweine- oder Gänseschmalz heiß, röstet 2 kleine Kochlöffel voll Mehl braun darin, thut ein klein geschnittenes Zwiebelchen und gleich nachher das gehackte Kraut darein, doch darf die Zwiebel nicht braun werden. Wenn der Kohl gedämpft ist, verdünnt man ihn mit Fleischbrühe und thut Salz, Pfeffer und Muskaten daran. Soll er besonders gut sein, so kommen Kastanien dazu, welche halbweich geröstet werden, damit die Schale und Haut leicht heruntergeht. Wenn sie geschält sind, thut man sie in ein Geschirr, gießt einen Schöpflöffel Fleischbrühe darüber, und läßt etliche Wälle darüber gehen. Ehe das Gemüse angerichtet wird, werden die Kastanien mit dem Schaumlöffel herausgehoben und daran gethan.

53. Braunkohl, andere Art.

Die großen Blätter des Braunkrauts werden gestreift, die Stiele zurückgelassen, das Herz bleibt ganz dabei. Der Kohl wird sauber gewaschen, mit dem kleinen Stampfeisen in einem hölzernen Gefäß, welches nur zu

dergleichen gebraucht wird, fein gewiegt, darauf in einen Topf gethan und mit kochendem Wasser gebrüht. Das Wasser bleibt ein Weilchen darauf stehen, dann drückt man den Kohl mittelst des feinen Durchschlags und eines Holzlöffels rein ab in den Schmortopf, gibt etwas kochendes Wasser, Salz, Schweine- oder Gänseschmalz hinzu und läßt es damit 1 ½ Stunden schmoren. Nun kommt ein wenig Zucker und 1 Löffel Mehl dazu und wird eine kleine Weile mit gekocht. Man belegt den Kohl, nachdem er angerichtet, mit geschmorten Kastanien oder kleinen gebratenen Zuckerkartoffeln. Frisches, gekochtes, gebratenes, gesalzenes oder geräuchertes Schweinefleisch aller Art wird dazu gegessen; auch Röstwürste und gebratener Hase oder gebratene Gans, auch Gänsefleisch eingepöckelt und abgekocht.

Im Frühjahr geben die zarten Sprossen, welche sich den Winter über an den abgeschnittenen Stielen ansetzen, ein feines Gemüse, welches wie Wirsingkohl zubereitet und verspeist wird. Diese Sprossen abgekocht und abgedrückt, mit Salz bestreut und warm mit etwas Essig begossen, geben, nachdem sie erkaltet, mit Oel und Essig, etwas Pfeffer und fein geschnittener Zwiebel vermischt, einen guten Salat.

54. Weiße Rüben.

Schneide weiße Rüben, nachdem Du ihnen die dicken Schalen abgenommen hast, in Schnitzchen, lege sie ½ Stunde in kaltes Wasser, damit sie von ihrer Schärfe verlieren. Mache Schmalz heiß, das beste dazu ist das Gänseschmalz, dämpfe einen Eßlöffel voll gehackter Zwiebeln darin, thue die Rüben dazu, streue Salz darauf und laß sie unter öfterem Umkehren dünsten, bis sie eine hellgelbe Farbe haben; dann gieße Fleischbrühe zu. Man kann auch rohe geschnitzelte Kartoffeln damit weich sieden lassen und etwas Kümmel dazu thun.

Hat man junges Hammelfleisch, so nimmt man Rippen davon und setzt sie mit den Rüben zu, statt der Fleischbrühe kann man dann Wasser nehmen.

55. Andere Art.

Man läßt ein Stück Zucker in Schmalz kastanienbraun werden, dünstet die geschälten und fein länglicht geschnittenen Rüben durch und durch schön braun darin, stäubt etwas Mehl darauf, gießt Fleischbrühe zu, salzt sie und läßt sie kurz einkochen.

56. Rosenkohl.

Die Rosen werden gesäubert, ganz gelassen und in siedendem Salzwasser schnell weich gekocht, doch so, daß die Köpfchen nicht zerfallen, dann durch kaltes Wasser gespült und in ganz wenig Butterbrühe einen Augenblick aufgekocht. Man würzt sie mit Muskatnuß.

57. Blumenkohl (Karviol).

Reinige die Blumen von allen Läubchen, von den Stielen ziehe die zähe Haut ab; zertheile die Blumen so, daß sie hübsch bleiben und beim Sieden nicht leicht zerfallen können. Siede sie in strudelndem Salzwasser

halbweich; gieße nicht alles Wasser davon, damit sie heiß bleiben, decke das Geschirr zu. Bereite eine Butterbrühe und laß die Blumen darin aufkochen.

58. Gebackener Blumenkohl.

Man legt die weichgekochten Blumenbüschel auf ein Tuch zum Abtrocknen, taucht sie in gequirlte gesalzene Eier, wendet sie in Semmelbröseln um, backt sie in heißem Schmalz und gibt eine Rahmsauce (siehe Saucen) dazu.

59. Blumenkohl mit Guß.

Man ordnet die weichgekochten Blumenbüschel auf eine Schüssel, welche die Ofenhitze erträgt, bereitet einen Kindsbrei, den man mit 3 Eiern abrührt, gibt diesen Guß auf den Blumenkohl und läßt ihn im Zwischenöfelein oder unter dem Aufzugdeckel Farbe nehmen. Beim Anrichten gibt man etwas Krebsbutter und feingeschnittene Petersilie darauf.

60. Schwarzwurzeln (Scorzonere).

Schabe sie reinlich und nimm in das Wasser, in welchem sie gewaschen werden, einige Eßlöffel voll Essig und etwa 1 Eßlöffel voll Mehl. Die dicken spalte, alle aber schneide kleinfingerlang und siede sie in Salzwasser weich. Gieße sie durch einen Seiher, behalte von dem Siedwasser etwas zurück und decke sie zu, damit sie heiß bleiben. Bereite eine kräftige Butterbrühe, und koche sie noch einen Augenblick darin auf.

61. Artischocken.

Schneide die Stiele ab, nimm sie an den Spitzen, daß diese beisammen bleiben, und schneide sie quer durch. Spüle sie durch kaltes Wasser und klopfe sie auf einem Brett aus, um alle Unreinigkeiten wegzubringen. Koche sie in Salzwasser, bis die Blätter sich leicht trennen lassen, und bringe sie dann in warmes Wasser. Die innersten Blättchen ziehe sorgfältig heraus, reinige den Käs von den Haaren, streue etwas Salz darauf, die ausgepflückten Blätter stecke darein und setze die Blumen noch warm in folgende Brühe: Rühre zu 4 Artischocken 5 Loth Butter mit einem kleinen Kaffeelöffel voll Mehl, 3 Eidotter, Wein und Citronensaft glatt, setze sie auf Kohlen und rühre beständig darin, bis es kocht; dann richte sie sogleich an.

62. Artischocken mit Krebsfüllung.

Bereite Artischocken, wie oben, die Käse fülle mit Krebsragout wie zu Krebspastetchen. Wenn der Ragout aufgestrichen ist, so drücke die ausgezupften Blättchen darauf und gib sie mit einer Krebsbrühe, die mit 2 Dottern abgezogen ist, zu Tisch.

63. Gewöhnliche Artischocken.

Wenn sie wie bei der ersten Art zubereitet sind, so koche eine kräftige Butterbrühe und gieße sie daran.

64. Zuckerschäfen (Süßschäfen).

Wenn die Fasern auf beiden Seiten abgezogen und die Schoten gewaschen sind, dämpft man sie in Butter oder Schmalz, gießt Fleischbrühe dazu und thut etwas Pfeffer daran. Sind sie weich, so wird ein kleiner Kochlöffel voll Mehl in einem Stückchen Butter hellgelb geröstet, an die Schäfen gethan, das Geschirr wohl geschüttelt und nicht viel gerührt, damit die Schäfen ganz bleiben. Bevor man das Mehl röstet, macht man für jede Person eine Semmelschnitte gelb und läßt diese, ehe man das Gemüse anrichtet, noch einen Augenblick damit anziehen.

65. Zuckererbsen (Brockelerbsen).

Wasche die ausgehülsten Kerne durch kaltes Wasser und gib Acht, daß die Würmchen, die sich hie und da vorfinden, alle beseitigt werden. Thue frische Butter in eine Kachel, dämpfe die Erbsen und etwas gereinigte junge, gelbe Rüben darin, bis die Erbsen runzlicht werden; Du mußt sie öfters rütteln, dann streue einen kleinen Kaffeelöffel voll weißes Mehl, Pfeffer und Salz darüber, gieße ziemlich viel Fleischbrühe daran und lasse sie auf schwachem Feuer weich kochen. Man muß öfters darin rühren, daß sie nicht ansitzen. Wer den Schnittlauch liebt, thut etwas feingewiegten ebenfalls dazu.

Man kann auch Hammelsrippchen in Mehl umgekehrt in Butter schön gelb backen und sie in dem Gemüse weich kochen; ist das Hammelfleisch aber jung, so dürfen die Rippchen erst zugesetzt werden, wenn die Erbsen bald weich sind.

Frische Erbsen bleiben in kupfernem Geschirr am schönsten grün. Junge Hähnchen passen sehr gut dazu.

66. Zuckererbsen auf englische Art.

Ganz junge kleine Erbsen werden in kochendem Wasser schnell weichgekocht, abgegossen und auf die dazu bestimmte Schüssel angerichtet. Dann legt man einige Stückchen frische Butter darauf und gibt sie recht heiß zu Tische.

67. Zuckererbsen einzumachen.

Auf 1/2 Maß Erbsen werden 2 Hände voll Salz gerechnet. Man läßt sie einige Stunden in einer Schüssel mit dem Salz stehen, füllt sie dann in grüne Flaschen, läßt sie 8 Tage stehen, ohne sie fest zuzumachen, bis die Gährung vorüber ist, nachher werden sie wieder geöffnet, fest zugepfropft, verpicht, wie fremder Wein im Keller auf den Sand gelegt und die Flaschen zuweilen umgekehrt. Sie halten sich auf diese Weise mehr als ein Jahr lang, ebenso die folgende Art:

Die Erbsen werden wie die vorigen in Flaschen gefüllt, hierauf stellt man sie mit kaltem Wasser in einen kleinen Kessel oder eine große Pfanne, auf deren Boden etwas Heu gethan wird, um die Flaschen darauf zu stellen, aber nicht zu nahe zusammen. Man läßt sie darin wie ein paar harte Eier kochen und etliche Tage stehen, bis sie recht erkaltet sind, dann

werden sie zugepfropft und verpicht. Eine geöffnete Flasche muß aber auf einmal verbraucht werden, sonst gehen die übriggebliebenen zu Grunde. Sie müssen Abends in Wasser gekocht werden und über Nacht in kaltem Wasser liegen bleiben; den folgenden Tag werden sie, wie oben angegeben, zubereitet.

68. Zuckererbsen zu trocknen.

Man nimmt am liebsten die Schoten von Kaper-Erbsen, krüllt sie aus, vermischt 1/2 Maß Erbsen mit einem Eßlöffel voll feingesiebten Zuckers, legt sie auf einem Papier in die Wärmröhre, wo sie bald trocken werden, und bewahrt sie in einem zugebundenen Glase auf. Sie sind zu kochen wie frische, grüne Erbsen und geben ihnen im Geschmack wenig nach.

69. Dürre Erbsen.

Schwelle die Erbsen über Nacht in kaltem Wasser an, den andern Tag gieße dieses ab und wasche sie durch ein zweites Wasser rein. Nimm in den Topf Pöckelfleisch oder gesalzenes, oder auch geräuchertes Schweinefleisch, die Erbsen dazu nebst Wasser. Wenn das Wasser eingekocht ist, bevor sie weich sind, so gieße siedendes Wasser nach. Wenn die Erbsen aufspringen, nimm sie in den Seiher und drücke sie mit dem Treibholz durch. Die durchgetriebenen Erbsen schütte in eine Kasserole und röste etwas Mehl in Schweine- oder Gänseschmalz, aber nicht dunkler, als die Farbe der Erbsen ist, dämpfe Zwiebeln darin und thue die Erbsen dazu. Sie müssen noch eine halbe Stunde damit kochen, in der Dicke halte sie wie einen dünnen Brei. Gib das Gemüse mit dem gesottenen Brei, worunter Schweinsrüssel, Schweinsohren und dergleichen sein dürfen, zu Tisch.

70. Linsen.

Die Linsen werden gelesen und mit kaltem Wasser zugesetzt, welches zu allen Kernarten besser ist, als heißes Wasser. Sie müssen über schnellem Feuer weichgesotten werden. Wenn sie weichgesotten sind, läßt man das Wasser durch den Seiher laufen, macht Schmalz heiß, röstet Mehl gelb, löscht es mit etwas Wein oder Essig ab, rührt beständig darin und gießt die benöthigte Fleischbrühe dazu nebst etwas Pfeffer; wenn die Brühe siedet, thut man die Linsen dazu und läßt sie noch eine Weile mitkochen. In dem Schmalz kann man auch gehackte Zwiebeln mit dem Mehl rösten.

71. Grüne junge Bohnen.

Nimm ein scharfes Messer und schneide zu beiden Seiten das Faserige der Schoten ab, dann brich sie entzwei. Mache Schmalz heiß, dämpfe die Bohnen mit reinverwiegter Petersilie darin, gieße Fleischbrühe zu und lasse sie weich kochen. Würze sie mit Pfeffer und Bohnenkraut.

72. Andere Art.

Wenn die Bohnen größer sind und Du sie wie oben zugerichtet hast, so siede sie im Salzwasser halbweich. Dann mache Schmalz heiß, dämpfe die Bohnen darin und streue geschnittene Petersilie, Salz und Pfeffer dar-

über. Wenn sie recht gedämpft sind, gieße Fleischbrühe daran, und Solche, welche das Bohnenkraut lieben, legen einen Stengel desselben hinein. Röste dann ein klein wenig Mehl mit Butter gelb, lösche es mit einem Kaffeelöffel voll Essig ab und thue es an die Bohnen. Sie werden eingekocht, bis sie keine Brühe mehr haben.

73. Grüne Bohnen auf englische Art.

Wenn die Bohnen wie in voriger Nummer weichgesotten sind, so richtet man sie sofort aus dem Siedwasser auf die dazu bestimmte Schüssel an, vermengt frische Butter mit etwas Salz und gehackter Petersilie, legt sie in kleinen Stückchen auf den Bohnen herum und gibt sie sofort zu Tische.

74. Grüne Bohnen einzumachen.

Hiezu ist ein wohl in Eisen gebundenes hölzernes Fäßchen (Ständchen) nothwendig, das einen Beschwerdeckel haben muß.

Nimm von einer guten Art Bohnen, befreie sie von den Fasern und brich sie entzwei oder schneide sie der Länge nach mitten von einander. Mache in dem größten Kochgeschirr, das Du hast, Wasser siedend, nimm die Bohnen in einen Korb, der gerade in das Geschirr paßt, tauche den Korb voll Bohnen tief unter, kehre manchmal die Bohnen um, und wenn Du in der Mitte derselben Blasen steigen siehst, so ziehe den Korb heraus, streue die Bohnen dünn auf Brettern herum und laß sie über Nacht so abtrocknen. Koche Wasser mit so viel Salz, daß die Lacke, erkaltet, ein Ei trägt. Die Bohnen lege den andern Tag in ein Fäßchen, schütte die Salzlacke darüber, so daß sie unbeschwert gerade bis über die Bohnen geht. Stelle nun das Fäßchen in den Keller, lege ein Tuch über die Bohnen, das Beschwerbrettchen und große Steine darauf. Wenn Bohnen geholt werden, was alle 8—10 Tage geschehen sollte, so nimm die Gährstoffe mit einem Schwamm sorgfältig hinweg. Sie erhalten sich auf solche Weise sehr gut.

Will man davon kochen, so wird Abends das Nöthige davon herausgethan, über Nacht in's frische Wasser gelegt und am Morgen noch durch ein Wasser gespült. Sie werden mit siedendem Wasser und Salz zugesetzt, und wenn sie weich sind, abgekocht wie die frischen Bohnen.

75. Bohnen zu dörren.

Die Bohnen werden von den Fasern befreit, und wenn sie breit sind, der Länge nach entzweigeschnitten. Sie dürfen noch keine starken Kerne haben. Wenn sie geschnitten sind, werden sie an lange Fäden so gereiht, daß keine die andere berührt. Mache Wasser in einem großen Geschirr heiß, thue eine Hand voll Salz hinein, hänge 4—5 Reihen der Bohnen über einen Kochlöffel in das siedende Wasser, laß etliche Wälle darüber gehen, spüle sie dann gut mit kaltem Wasser ab und hänge sie guirlandenartig an ein auf der Bühne ausgespanntes Seil, indem Du die beiden Enden einer jeden Reihe daran befestigst. Mache den Ort, wo sie hängen, mittelst Tüchern so dunkel als möglich. Bei großer Sommerhitze sind sie

in ein paar Tagen trocken genug, um Nachmittags im Zwischenöfchen oder in einem Backofen vollends ausgetrocknet werden zu können.

Will man davon kochen, so werden sie Abends zuvor in lauwarmes Wasser gelegt, über Nacht darin gelassen und am Morgen durch kaltes gewaschen; im Uebrigen aber wie die frischen Bohnen bereitet.

76. Andere Art Bohnen zu dörren.

Man nimmt junge zarte Bohnen, zieht oder schneidet von beiden Seiten den faserigen Rand ab und läßt sie in kochendem Wasser einige Male überwellen. Sie werden in einen saubern Korb geschüttet; das Wasser läuft gut ab, und man gibt sie zum Trocknen auf die Malzdörre oder in den Backofen. Sie werden Abends vorher in Wasser geweicht, ehe man sie kocht, herausgewaschen und mit kaltem Wasser zum Kochen angesetzt. Geschmälzt wie grüne Bohnen.

77. Bohnenkerne.

Schwelle die Bohnen über Nacht in kaltem Wasser an und setze sie am Morgen mit frischem Wasser und Salz zu. Wenn sie weich sind, so gieße das Wasser durch den Seiher, mache Schmalz heiß, röste etwas Mehl darin, lösche es mit Wein oder Essig ab und gieße unter beständigem Umrühren die benöthigte Fleischbrühe zu. Wenn dieses kocht, so thue die Bohnen hinein und laß sie noch etwas aufkochen.

78. Selleriegemüse.

Die Selleriewurzeln werden abgeschabt, gereinigt, in Scheiben geschnitten und diese in Salzwasser mit einigen Eßlöffeln voll Essig weich gekocht. Nicht ganz weich gesottene Kartoffeln werden in gleiche Scheiben geschnitten, Beides mit Zwiebeln und Petersilie in Butter gedünstet und mit etwas Fleischbrühe kurz eingekocht, indem nicht darin gerührt, sondern die Kachel bisweilen geschüttelt wird.

79. Kartoffeln zu sieden.

Die Kartoffeln müssen stets frisch aus einem guten Keller kommen, wo sie auf Sand liegen sollten. Zum Sieden wähle gleich große, unverhauene Kartoffeln. Wasche diese durch mehrere Wasser ganz rein, indem Du alles Erdige mit den Händen abreibst, setze sie in einem großen kupfernen oder irdenen Topfe mit Salz und kaltem Wasser zu; von letzterem aber nicht mehr, als gerade über die Kartoffeln geht; decke das Geschirr fest zu, bringe es über ein starkes Feuer und decke sie erst wieder auf, wenn Du der Zeit nach denken kannst, daß sie weich sind. Sind sie aufgesprungen, so nimm den Topf vom Feuer, drücke den Deckel fest an, laß das Wasser ablaufen und behalte die Kartoffeln noch einige Minuten im Dampf; dann gib sie mit frischer Butter oder Parmesankäse zu Tisch.

Man kann auch etwas Kümmel damit sieden, was sie sehr schmackhaft macht.

Gegen das Frühjahr thut man gut, die Kartoffeln vor dem Gebrauche über Nacht in frisches Wasser zu legen.

80. Geröstete Kartoffeln.

Schneide gesottene Kartoffeln in Rädchen, laß Butter, Gänseschmalz oder Schweinefett in einer Kachel zergehen, thue sie nebst etwas Salz und Pfeffer dazu und laß sie hübsch gelb bräteln. Man kann auch etwas Schnittlauch und einen gereinigten und zerschnittenen Häring oder Petersilie und Schalotten dazu nehmen.

Kleine ganze Kartoffeln kann man auch blos schälen und ganz bräteln wie oben; nur müssen sie oft gerüttelt werden.

81. Kartoffeln in saurem Rahm.

Unter etwa 30 in Rädchen geschnittene Kartoffeln menge Salz, Pfeffer, auch Schnittlauch, wenn Du willst, und dämpfe sie in Gänse- oder Schweineschmalz, sie dürfen nur wenig bräteln; dann nimm ½ Schoppen sauren Rahm, quirle ihn mit 2 Dottern und menge ihn unter die Kartoffeln, die nur noch 5 Minuten mit demselben anziehen dürfen.

82. Kartoffeln in saurer Brühe.

Schneide gesottene Kartoffeln in Rädchen, mache Schmalz heiß, dünste geschnittene Zwiebeln darin (sie können auch weggelassen werden), röste einen kleinen Kochlöffel voll Mehl schön hellbraun, lösche es mit etwas Wein oder Essig ab, gieße unter beständigem Umrühren Fleischbrühe daran. Wenn diese siedet, so thue die Kartoffeln mit etwas Pfeffer dazu, und laß sie noch ein wenig mitkochen. Man kann auch etwas Citronensaft und fein gehackte Petersilie hineingeben.

83. Geschmälzte Kartoffeln.

Schäle rohe Kartoffeln und schnitzle sie, doch nicht zu klein; setze sie mit kaltem Salzwasser, das darüber gehen muß, auf das Feuer, decke den Topf zu, und wenn sie zerfallen wollen, so stürze sie auf die Schüssel und schmälze sie mit in Schmalz gebräunten Zwiebeln oder gestoßenem Brode. Sellerie wurzeln damit gesotten, nacher in Scheiben geschnitten und um die Kartoffeln herumgelegt, passen auch dazu.

Statt sie zu schmälzen, kann man auch Brühe von gekochtem Schweine-, Hammel- oder Rindfleisch darüber gießen und etwas Kümmel oder feingewiegte Petersilie dazu thun. Man ißt sie zu Schweine- oder Hammelfleisch.

84. Kartoffelbrei.

Behandle die Kartoffeln ganz wie die letzteren, nur mußt Du sie länger sieden, bis sie sich zu einem glatten Brei verrühren lassen. Gieße etwas Rahm oder Milch dazu und schmälze sie wie oben mit gerösteten Brodbrosamen oder Zwiebeln, oder laß ein Stückchen frische Butter in dem Gemüse zergehen.

Der Kartoffelbrei wird sehr fein, wenn er durch den groben Durchschlag getrieben wird. Wenn er angerichtet ist, kann man auch frische, hellbraun gekochte Butter darüber gießen, oder fein würflicht geschnittenen und mit einer Zwiebel gebratenen Speck darüber geben.

Zu diesem Brei ißt man Bratwurst, Röstwurst, Kalbs- und Schweinskarbonade, aufgewärmten Braten u. dgl. m.

85. Kartoffeln zu Beefsteaks.

Schäle rohe, etwas kleine Kartoffeln, lege sie eine halbe Stunde in kaltes Wasser, mache Gänseschmalz warm, thue die Kartoffeln nebst Salz und Pfeffer dazu, decke die Kachel zu und laß die Kartoffeln auf gelindem Feuer dünsten. Rüttle sie von Zeit zu Zeit, decke sie jedoch erst auf, wenn Du glaubst, sie könnten fertig sein. Sie brauchen in der Regel 3/4 Stunden, und sollten dann saftig und weich sein und gebrätelte Bäckchen haben. Durch den Dampf und die mäßige Hitze werden sie vor dem Anbrennen bewahrt.

86. Kartoffeln auf holländische Art.

Siede die Kartoffeln mit der Schale bloß halbweich, ziehe die Schale davon ab, schneide sie in Rädchen, dämpfe in Butter feingeschnittene Zwiebeln und Petersilie mit ein wenig Mehl, thue die Kartoffeln dazu mit Salz und Pfeffer, decke die Kasserole zu, rüttle zuweilen, und wenn sie weich sind, so menge einen halben Schoppen sauren Rahm daran, laß diesen anziehen und gib sie zu Tisch.

87. Kartoffeln mit Citronensaft.

Röste einen kleinen Kochlöffel voll Semmelmehl mit gewürfeltem Speck in etwas Schmalz und dämpfe Zwiebeln darin ab, dann thue gesottene, in Rädchen geschnittene Kartoffeln dazu; kehre sie mit einer Backschaufel fleißig durcheinander, bis sie eine Farbe angenommen haben, träufle Citronensaft darauf und bringe sie zu Tisch.

88. Kartoffeln in Buttersauce.

Die gesottenen und in Scheiben geschnittenen Kartoffeln werden in einer guten Buttersauce aufgekocht. Man gibt gern etwas feingewiegte Petersilie hinein.

89. Kartoffeln mit Käse.

Man bestreicht eine Schüssel mit Butter, gibt eine Lage gesottene und in Scheiben geschnittene Kartoffeln hinein, einige Löffel sauren, mit Eiern und Parmesankäs gequirlten Rahm darauf, dann wieder eine Lage Kartoffeln, wieder Rahm u. s. f. Zuletzt gießt man den übrigen Eierrahm darüber und kocht die Speise im Ofen auf.

90. Kartoffeln mit Sardellen.

Schneide halbfertige Kartoffeln in fingersdicke Rädchen, streue Salz darüber und begieße sie mit zerlassener Butter. Bestreiche eine Kasserole mit Butter, belege den Boden mit Kartoffelrädchen, reinige Sardellen, hacke sie fein, dämpfe Zwiebeln und Petersilie in Butter, rühre die Sardellen mit saurem Rahm darunter, streiche eine Lage von dieser Fülle auf die eingelegten Kartoffeln, bringe auf die Fülle wieder Kartoffeln, dann wieder Fülle,

und so bis zu Ende; mit Kartoffeln muß aufgehört werden. Setze einen Aufzugdeckel über die Speise, damit sie gar wird.

91. Kartoffeln mit Schweinefleisch.

Belege eine Kasserole mit Butterscheiben, schneide rohe Kartoffeln in dicke Rädchen, vermische sie mit Salz und Pfeffer, lege die Hälfte derselben in die Kasserole, darauf junges, rohes Schweinefleisch, decke das Fleisch mit der andern Hälfte der Kartoffeln zu, setze einen Deckel darauf und laß Alles bei gelindem Feuer dünsten. Rüttle die Kasserole zuweilen, decke sie aber nicht auf; in zwei Stunden sollten Fleisch und Kartoffeln gar sein. Statt Schweinefleisch kann man auch Hammelfleisch nehmen.

92. Kartoffeln nach russischer Art.

Schneide gesottene Kartoffeln in feine Rädchen, bestreiche eine Kasserole mit Butter, und lege die Hälfte der Kartoffeln darauf. Schneide geräucherte, in Wasser gesottene Bratwürste in dicke Rädchen, einen Häring in Würfelchen, wiege Zwiebeln und Petersilie sehr fein, dünste sie in Butter, nimm dieß in eine Schüssel, die Bratwürste und den Häring nebst etwas Muskatnuß und ½ Schoppen sauren Rahm dazu, streiche es über die eingelegten Kartoffeln, thue die andern Kartoffeln darauf hin, setze den Aufzugdeckel darüber und laß die Speise schwach dünsten.

93. Kartoffelklöße.

Schäle rohe Kartoffeln, schnitzle sie, siede sie in Salzwasser weich, zerrühre sie wohl, menge einen Kochlöffel (in der Größe eines Schöpflöffels) voll Mehl darunter, schlage zwei bis drei Eier darein, verdünne den Teig mit etwas Milch oder Rahm. Thue frische Butter in eine Schüssel, welche die Kohlenglut erträgt, brich mit einem eisernen Löffel, den Du öfters in Milch tauchst, Klöße aus und lege sie auf die Schüssel. Dann laß sie auf Kohlen noch eine Weile kochen und schmälze sie mit in Schmalz gerösteten Zwiebeln oder Brosamen.

94. Hillerchen oder gebratene Kartoffelklößchen.

Koche Tags zuvor, ehe Du diese Speise bereiten willst, einen Maaßtopf voll ganzer Kartoffeln ab, laß das Wasser davon gießen und die Kartoffeln schälen, reibe nun an dem Tage, wo Du die Hillerchen haben willst, die Kartoffeln. Nimm 4 Loth frische Butter, reibe sie zu Sahne und rühre zwei ganze Eier, etwas Salz und Muskate dazu, dann die geriebenen Kartoffeln und einen Eßlöffel voll Mehl. Ist die Masse mit einem Holzlöffel gut vermischt, so forme kleine Klößchen davon und backe sie in Butter hellbraun. Man verspeist sie wie Bratkartöffelchen.

95. Gebackene Kartoffeln.

Rohe Kartoffeln werden geschält, in längliche oder runde, ziemlich feine Stückchen geschnitten, rein gewaschen und gesalzen. Kurze Zeit vor dem Gebrauch werden sie in einer Serviette abgetrocknet, in Mehl umgekehrt und in heißem Schmalze hart und gelb gebacken.

96. Gebackene und marinirte Kartoffeln.

Gesottene Kartoffeln werden in hübsche, etwas dicke Scheiben geschnitten, jede derselben in gequirltem Ei und dann in Semmelbröseln umgewandt und in heißem Schmalze lichtbraun gebacken. Wenn sie erkaltet sind, gibt man Essig und Oel, feingehackte Zwiebeln, Pfeffer und Salz darauf und läßt sie über Nacht daran stehen. Sie passen zu Braten oder Ochsenfleisch.

97. Roletten von Kartoffeln.

Man rührt 1/4 Pfd. Butter leicht, gibt 1/2 Pfd. geriebene kalte Kartoffeln, 1/8 Pfd. Mehl, Salz, etwas Muskatblüthe, 1 ganzes Ei und 3 Dotter hinein, formt auf dem mit Mehl bestreuten Nudelbrett daumenlange und etwas dicke Rollen daraus, läßt sie in siedendem gesalzenem Wasser einige Minuten kochen, gibt sie in eine mit Butter bestrichene Schüssel, streut Parmesan-, oder Schweizerkäs darüber, schneidet frische Butter darauf und kocht sie eine Weile auf Kohlen oder im Ofen.

Klöße (Knöpfchen).

Vorbemerkung.

Der obere Theil der Semmeln oder Milchbrode wird stets am Reibeisen abgerieben.

Unter großen Kochlöffeln verstehe ich solche, welche die Größe von Schöpflöffeln haben.

Die Klöße müssen, wenn sie fertig sind, sogleich auf den Tisch gegeben werden können, sonst zerfallen sie und werden speckig.

Sollen Klöße gebacken werden, so legt man sie nach ihrem Garkochen in kaltes Wasser, läßt sie darin abkühlen, gießt dann das Wasser ab und schneidet die Klöße, wenn sie abgetrocknet sind, in Scheiben.

Alle Teige müssen tüchtig durchgeschafft und das Wasser zum Kochen der Klöße gesalzen werden.

Butter leicht rühren, heißt man in vielen Gegenden zu Sahne rühren. Sie wird zu diesem Behufe in einer Schüssel auf den Herd oder in Ofenwärme gestellt, bis sie etwas weich ist, und dann mit einem hölzernen Kochlöffel immer nach einer Seite umgerührt, bis sie ganz weiß und so dick ist, daß der Löffel darin stehen bleibt.

Zwiebeln, Schnittlauch und Petersilie können von Solchen, welche diese Gewürze nicht lieben, weggelassen werden.

1. Fleischknöpfchen.

Laß vom Metzger eine Portion Kalbfleisch und eben so viel Schweinefleisch, sowie etwas grünen Speck mit einander hacken. Weiche einen Wecken

in Milch, drücke ihn fest aus, dämpfe ihn in etwas Butter, nimm ihn zu dem Gehackten in eine Schüssel, rühre es mit 2 bis 3 Eiern, Salz, Pfeffer und Muskatnuß an; mache Fleischbrühe siedend, lege Klöße ein, nachdem Du zuvor eines probirt hast, ob es nicht zerfalle, in welchem Fall etwas Mehl in den Teig gerührt werden muß. Dann nimm sie auf die Schüssel und schmelze sie mit geröſteten Brosamen, oder koche sie einen Augenblick in einer Butterbrühe auf. Sollen sie besonders fein werden, so schnitzle etwas Ochsenmark unter das Fleisch.

2. Griesklöße.

In einen Schoppen siedende Milch mit etwas Butter rühre über dem Feuer so viel Griesmehl hinein, als nöthig ist, daß der Teig sich von der Pfanne trennen kann, und thue das nöthige Salz dazu. Thue Butter in eine Schüssel, stich mit einem blechernen Löffel Klöße aus, lege sie auf die Schüssel und schmälze sie zuletzt mit geröſteten Brosamen.

3. Gebackene Griesklöße.

In einen Schoppen siedende Milch schneide einen Wecken (Semmel) in feine Schnitzchen, laß diese aufkochen, und rühre über dem Feuer so viel Griesmehl dazu, als nöthig ist, daß der Teig sich von der Pfanne trennen kann, thue Salz dazu, forme mit einem blechernen Löffel Klöße, kehre sie in gequirlten Eiern um und backe sie in heißem Schmalz schön gelb.

4. Andere Art.

Anderthalb Maß Milch, ein halb Pfund Gries nebst ein wenig Butter zu einem dicken Brei gekocht, dann zwei Eigelb daran gerührt und wenn es kalt ist, noch acht Eier und Zucker daran, Schmalz heiß gemacht, mit dem Löffel kleine Klöße eingelegt und schön gelb gebacken. Man gibt sie in einer Milch- oder andern süßen Sauce.

5. Kartoffelknöpfchen.

Reibe gesottene Kartoffeln auf dem Reibeisen, weiche einige Wecken in Wasser oder Milch, drücke sie fest aus, menge sie unter die Kartoffeln nebst Salz und feingewiegtem Schnittlauch, wenn du willst, thue einen Kochlöffel voll Mehl (so groß wie ein Schöpflöffel) dazu, verrühre es wohl mit 2 bis 3 Eiern, stich mit einem eisernen Löffel Klöße aus, lege sie in siedende Fleischbrühe, laß sie nicht lange kochen, nimm sie auf die Schüssel und schmälze sie mit geröſteten Zwiebeln oder Brosamen. Unter den Teig kann man auch etwas leichtgerührte Butter nehmen.

6. Gebackene Kartoffelknöpfchen.

Nimm ½ Pfund zu Schnitzchen geschnittenes Weißbrod, gieße siedende Milch darüber, drücke das Brod, wenn es kalt ist, gut aus, thue ½ Pfd. geriebene Kartoffeln darunter, salze es, und schlage zwei Eier dazu. Stich sie mit einem eisernen Löffel zu Knöpfchen aus und behandle sie zum Backen wie die Grießklöße, oder kehre sie in Ei und Brosamen um.

Man kann auch $^2/_3$ Kartoffeln und $^1/_3$ Brod nehmen, das würflicht geschnitten und geröstet wird. Auch können die Klöße bloß geschmälzt werden.

Aus dem nämlichen Teig kann man einen Auflauf machen, indem man ein Blech mit Butter bestreicht, die Masse hinein thut und aufzieht, oder im Zwischenöfchen backt.

7. Kartoffelklöße mit Käse.

Rühre 10 Loth Butter leicht, gib $^3/_4$ Pfund geriebene Kartoffeln, $^1/_4$ Pfund geriebene Semmeln, zwei ganze Eier und 2 Eigelb, $^1/_8$ Pfd. geriebenen Parmesankäse, Muskatnuß und Salz dazu. Brich große Klöße aus, die mit Mehl etwas gedreht werden, koche sie 8 bis 10 Minuten in Wasser, röste Brosamen und streue sie darüber.

8. Gewöhnlicher Kartoffelkloß.

Die Kartoffeln dazu werden Tags vorher in der Schale abgekocht, geschält und neben einander auf eine Schüssel gelegt. Zum Gebrauch reibt man die Kartoffeln, gibt Salz, etwas Muskate oder Zwiebel dazu und gebratene Semmelwürfelchen. Nachdem dieß verrührt ist, nimm 2 bis 3 ganze Eier gut gequirlt dazu und das nöthige Mehl. Forme in der Hand feste runde Klöße davon, rolle sie in Mehl um und koche sie in siedendem Salzwasser. Auf 2 große Kartoffeln nimm die Würfel einer Semmel, und zu 4 Semmeln $^1/_4$ Pfd. Butter, Speck oder Rindstalg.

9. Kloß von rohen Kartoffeln.

Man schält den Tag vor dem Gebrauch 1 Metze Kartoffeln, reibt sie, gießt Wasser darauf, welches man mehrere Male behutsam abgießt und wieder frisches Brunnenwasser darauf gibt; läßt dieß die Nacht durch stehen, nimmt zwei Stunden bevor man essen will, die Kartoffelmasse, thut sie in einen kleinen Sack oder ein Tuch, bindet es fest zu und preßt alles Wasser heraus. Nach einer Stunde gießt man $^1/_2$ Maaß kochende Milch, in welche man 2 Eier und 2 Löffel Mehl vorher klar eingerührt hat (man quirlt die Eier und das Mehl in etwas kalter Milch und gibt es in die kochende, welche dann sogleich gebraucht wird), auf die in eine Schüssel angerichtete Kartoffelmasse, und vermischt es recht gut. Hierzu gibt man etwas Salz, und für 1 Sgr. Semmel, welche würfelig in 12 Loth Butter oder Speck geröstet ist, und nicht mehr heiß sein darf; vermischt auch dieß gut. Man formt mittelst etwas Mehl und einer Holzkölle große Klöße und thut sie in kochendes Wasser, welches in einem verhältnißmäßig geräumigen Topfe ist, und läßt sie eine halbe Stunde kochen, worauf sie sogleich gegessen werden müssen. Diese Klöße ißt man zu Gänsebraten, Hammelsbraten, Schweinsbraten oder gebratenem Wildfleisch.

Das Gericht ist für 6 Personen hinreichend.

10. Wickelklöße von Kartoffeln.

Zwanzig Stück große Kartoffeln werden den Tag vor dem Gebrauche abgekocht, den andern Tag gerieben und mit $^1/_2$ Schoppen Milch, 6 Eiern

und Mehl zu einem Teige gearbeitet, aus welchem ein Kuchen ausgewallt wird. Diesen bestreicht man mit zerlassener Butter, streut in Butter geröstete Semmelbröseln darüber und rollt den Kuchen zusammen. Sind die Butter und Brosamen darin erkaltet, so werden 2—3 Zoll lange Stücke daraus geschnitten und diese in siedendem Salzwasser 10 Minuten lang aufgekocht.

Er gibt 18—20 große Klöße.

11. Serviettenkloß.

Für 2 Silbergroschen Semmel brocke in einen Topf, gieße ½ Maaß Milch darauf, und laß die Milch sich ganz in die Semmel einziehen. Rühre dann 3 bis 4 ganze Eier, etwas Salz, Muskate und ⅛ Pfund Butter dazu. Nimm für 6 Pfennig Semmel, schneide sie in Würfelchen, brate sie in ⅛ Pfund Butter schön gelbbraun und thue sie, wenn die Hitze davon ist, zu obiger Masse, gib noch 4 Eßlöffel voll Mehl dazu und rühre nun das Ganze gut durcheinander. Binde die Masse in eine Serviette, welche eine Stunde in kaltem Wasser vorher gelegen hat, gut ein und bringe es in das kochende Wasser. Nimm einen geräumigen Topf und reichlich Wasser hinein. Nachdem der Kloß kocht, bedarf er noch 1 Stunde, um gar zu sein. Man gibt diesen Kloß zum Braten oder auch zu geschmortem Obst u. dergl.

12. Weckenknöpfchen.

Vier Wecken werden eingeweicht, fest ausgedrückt in ⅛ Pfund frischer Butter gedämpft; dann in eine Schüssel gebracht, fünf Eier und ein großer Kochlöffel voll Mehl dazu genommen, Salz, Muskatnuß, und wenn man will, Schnittlauch dazu gethan, in siedende Fleischbrühe gelegt, zugedeckt und eine Viertelstunde gesotten. Uebrig gebliebene Weckenknöpfchen können zu einem andern Essen in Schmalz geprägelt werden.

13. Schwedenklöße.

Eine halbe Maaß abgenommener Milch und zwei abgeriebene Wecken läßt man mit einander kochen, nimmt ¼ Pfund Gries dazu, nebst etwas frischer Butter und Salz, dann rührt man noch Weißmehl hinein, bis es ein ganz dicker Teig wird. Nimm die Pfanne vom Feuer und decke einen Deckel darüber, bis es ein wenig angezogen hat, damit sich der Teig von der Pfanne löst. Bestreue ein Wirkbrett mit Gries, lege den Teig darauf, brich runde oder lange Klöße davon aus und backe sie in heißem Schmalz. Zerklopfe einige Eier mit dem abgenommenen Rahm, laß dieß einen Augenblick warm werden und gieße es über die Knöpfchen. Die Sauce kann aber weggelassen werden, wenn man gekochtes Obst dazu gibt.

14. Gebrühte Milchknöpfchen.

Zu sechs starken Eßlöffeln voll Mehl nimmt man einen Schoppen Milch, macht diese siedend, salzt das Mehl und gießt von der Milch so viel daran, daß man den Teig glatt rühren kann; dann nimmt man den

Teig mit der übriggebliebenen Milch in die Pfanne und rührt ihn, bis er ganz dick ist und sich losschält, dann nimm ihn in eine Schüssel, schlage nach und nach vier Eier dazu; der Teig muß aber fest bleiben; mache Milch in einer Pfanne siedend, thue ein Stückchen Butter und etwas Salz darein, lege Knöpfchen ein und laß sie eine Viertelstunde sieden.

15. Bauernklöße.

Zwiebel und Speck wird würflicht geschnitten, in Schmalz gedämpft, eine halbe Maaß süßen Rahm oder Milch daran gegeben und sieden lassen, dann so viel Griesmehl hinein gerührt, als zu einem dicken Brei nöthig ist, gesalzen und ein wenig gekocht. Nun macht man Schmalz in einer eisernen Pfanne heiß, taucht einen eisernen Löffel darein, bricht Klöße eines um das andere heraus, setzt sie in eine mit Butter bestrichene Kachel und stellt diese auf Kohlen, läßt sie eine Weile prägeln, schüttelt sie fleißig und wendet sie mit einer Gabel um, daß sie auf beiden Seiten schön gelb werden.

16. Reisklöße.

In einem Schoppen Milch laß Reis zu einem Muß kochen und hernach in einer Schüssel erkalten. Rühre inzwischen 4 Loth Butter leicht, schlage 2 bis 3 Eier dazu, rühre den Reis damit an, brich Klöße aus, und lasse diese noch einen Augenblick in einer süßen Suppe kochen. Man kann auch etwas Zucker und fein geriebene Citronenschale unter den Reis mischen.

17. Süße Brodklöße.

Fünf Milchbrode gerieben und fünf andere in ½ Schoppen Milch eingeweicht, vier Eier, ein Stückchen Butter, Rosinen und Weinbeeren (Zibeben), Zucker, eine Messerspitze voll Salz, einen Eßlöffel voll weißes Mehl gut unter einander gemengt, Klöße geformt und in siedendem Wasser gesotten. Sie werden geschmälzt oder mit einer süßen Suppe gegeben, in der man sie einen Augenblick aufkochen läßt.

18. Kapuzinerklöße.

Wecken wie zu einer Milchsuppe geschnitten, mit Milch angebrüht und verkocht; man rechnet zu zwei Wecken einen halben Schoppen Milch. Wenn sie verkocht sind und die Masse in der Dicke recht ist, thut man so viel gestoßenen Zucker darein, bis es süß genug ist, verrührt sie, sticht mit einem Löffel Klöße davon heraus, kehrt sie in verklopften Eiern um und backt sie in Schmalz. Man gibt eine beliebige süße Sauce dazu, und kann auch Rosinen in die Klöße thun.

19. Andere Art.

Es werden Milchbrode etwas abgerieben, dann in vier Theile geschnitten, einige Eier mit Milch und Zucker verrührt, über die Milchbrode ge-

gossen, und wenn sie es eingesogen haben, dieselben in Schmalz gebacken, dann mit länglicht geschnittenen Mandeln besteckt und eine süße Sauce daran gegossen.

20. Mandelklöße.

Zu vier Milchbroden, die in 1/2 Maaß lauer Milch eingeweicht werden, läßt man, wenn sie weich sind, 1/4 Pfund Butter warm werden, dämpft die Milchbrode gut damit ab, rührt, so lange die Masse noch warm ist, zwei ganze und vier gelbe Eier hinein, stoßt 12 Loth abgezogene Mandeln fein, rührt sie nebst einer Messerspitze voll Salz, 2 Loth feingewiegtem Citronat, dem Abgeriebenen einer Citrone und einem Eßlöffel voll Zucker hinein, macht sie auf einem Nudelbrett mit ein wenig Mehl rund oder sticht sie mit einem eisernen Löffel aus, backt sie in heißem Schmalz langsam gelb, läßt sie auf geschnittenem Brod abtrocknen, legt sie auf eine Platte und richtet eine süße Sauce darüber an.

21. Markklöße.

1/4 Pfund frisches Mark wird verlesen, zu kleinen Bröckchen in eine Schüssel geschnitten, 1/8 Pfund frische Butter dazu genommen, dieß ein wenig weich gemacht und leicht gerührt; dann werden sechs Eier darein geschlagen, die Brosamen von vier Kreuzerwecken gerieben, oder statt deren Semmelmehl daran gethan, bis der Teig seine gehörige Dicke hat. Wenn er leicht gerührt ist, kommt Salz und Muskatnuß nebst fein geschnittenem Schnittlauch dazu, dann legt man die Klöße in Fleischbrühe ein und läßt sie eine Viertelstunde kochen.

22. Gebackene Markklöße.

Zwei Weißbrode oder Kreuzerwecken werden abgerieben, zerschnitten und in Milch eingeweicht. Wenn das Weißbrod weich ist, drückt man es aus, thut 1/8 Pfund geschnittenes Mark dazu, nebst einem großen Kochlöffel voll Mehl, Muskatnuß und Salz, rührt es mit 2 bis 3 Eiern an, macht Schmalz heiß, legt kleine runde Klöße darein, backt sie gelb und legt sie zum Abtrocknen auf geschnittenes Brod. Man gibt sie zu Saucefleisch.

23. Klöße von übrig gebliebenem Fleisch.

Hacke das übrig gebliebene Fleisch mit Petersilie und Zwiebeln fein, und dämpfe es mit würflicht geschnittenem Speck. Zu etwa 1/2 Pfd. Fleisch drücke zwei eingeweichte Semmeln fest aus oder gib einige Hände voll geriebenes Weißbrod hinein, rühre dieß mit dem Gedämpften ein paar mal in der Kachel herum, schlage ein Ei dazu und nimm die Masse in eine Schüssel. Wenn sie erkaltet ist, rühre noch zwei Eier mit Salz und Pfeffer daran und lege Klöße in Fleischbrühe ein, oder nimm sie auf das Wirkbrett, mache sie mit Mehl zu runden Kügelchen und backe sie in Schmalz. Man gibt eine gesalzene Sauce dazu.

24. Leberklöße.

Nimm ½ Pfund Kalbs- oder Rindsleber, wiege sie klein, weiche eine Handvoll Brosamen oder eine Semmel in Milch ein, drücke sie aus, thue die Leber daran, nebst etwas abgeriebener Citrone, Salz, Pfeffer und Muskatnuß, auch Petersilie, Zwiebel und Schnittlauch, wer diese Gewürze liebt; rühre Mehl daran, bis der Teig ziemlich dick ist, verdünne ihn mit zwei Eiern, lege Klöße in siedende Fleischbrühe ein, bringe sie auf eine Schüssel, schmälze sie mit gerösteten Brosamen, gieße von der Fleischbrühe daran und laß sie einen Augenblick damit anziehen.

25. Klöße von Gansleber.

Nimm je nach der Größe der Gansleber 4 bis 6 Eier, 2 bis 3 Loth Butter, etwas gehackte Petersilie, Salz und Muskatnuß, und rühre dieß über dem Feuer ab, dann thue 1—1½ eingeweichte und wieder fest ausgedrückte Wecken dazu, wiege die Gansleber, nimm eine Handvoll Mutschel- oder Semmelmehl, Pfeffer, Salz und Muskatnuß, rühre Alles mit 1—2 Eigelb gut durch einander und behandle sie wie andere Klöße.

26. Frankfurter Klöße.

Für etwa sechs Personen schneide drei Wecken in Würfel, gieße an die eine Hälfte derselben Milch, so viel sie anziehen können, ohne daß sie ausgedrückt werden müssen, die andere Hälfte röste in heißem Schmalz schön hochgelb. Nimm ¼ Pfund würflicht geschnittenen, geräucherten Speck in eine Kachel, dämpfe darin fein gehackte Zwiebel und Petersilie, nimm das Gedämpfte und die gerösteten Weckenwürfel zu den eingeweichten Weckenwürfel in die Schüssel, 1½ Vierling Mehl dazu, menge Alles mit 2 Dottern, 2 Eiern, Salz und Pfeffer leicht durch einander, forme große Klöße, siede sie in Salzwasser eine Viertelstunde, lege sie auf eine Schüssel, schneide jedes Klößchen in zwei Theile und schmälze sie mit gerösteten Brosamen und Zwiebeln.

27. Klöße von Hühnerfleisch.

Hacke die rohen Bruststücke einer Henne mit einem Stückchen Nierenfett sehr fein, so wie Petersilie, Zwiebeln und Citronenschale. Schneide ein abgeriebenes Weißbrod zu Schnittchen und feuchte sie mit süßem Rahm an. Dann nimm es zu dem Gehackten, rühre es wohl durch einander und stoße das Ganze in einem Mörser zu einer zähen Masse, würze diese hernach mit Salz und Muskatnuß, lege sie in siedende Fleischbrühe ein und schmälze sie beim Anrichten mit Brosamen. Kleine Klößchen davon kann man auch in Suppen geben.

28. Schwemmklöße.

Vier Loth Butter wird in Milch aufgekocht, dann rührt man Mehl hinein, bis man einen steifen Teig hat, der sich von der Pfanne löst. Man arbeitet nun 2 Eier und nach dem Verkühlen wieder 2 Eier, Salz, Mus-

katnuß und den Schnee der 4 Eier hinein, sticht dann von dieser Masse Klöße aus und legt sie in siedende Fleischbrühe. Wenn sie obenauf kommen, so sind sie gut.

29. Fächerklöße.

Ein Eßlöffel voll gute dicke Hefe wird mit einer Obertasse voll Milch, einem Eigelb, Salz und Mehl zu einem steifen Teige verarbeitet, den man in mäßiger Wärme gehen läßt. Dann wird er halbfingerdick ausgewallt, mit halbweicher Butter bestrichen, wie eine Wurst zusammengerollt und viereckige Stücke daraus geschnitten, die an den Seiten, wo sie offen sind, mit Ei bestrichen und zusammengedrückt werden. Die Stücke werden nun in Mehl umgewandt, dann läßt man sie nochmals gehen und kocht sie nachher in siedendem Wasser. Wenn sie gut gelingen, so schmecken sie trefflich. Man gibt sie zu Braten oder Obstsauce.

30. Aepfelklöße.

Saure mürbe Aepfel werden geschält und in feine Würfel geschnitten, 2 Eier, 2—3 geschälte und gestoßene bittere Mandeln, gewiegte Citronenschale, Salz, Zucker, ein starker Eßlöffel voll Semmelbröseln, 2 Eßlöffel voll Milch, und so viel feines Mehl dazu gegeben, bis man einen mäßig festen Teig hat, aus dem man Klöße formt, die in Ei und Brosamen umgekehrt und im heißen Schmalze gebacken werden.

31. Türkische Knödel.

Ein Pfund Rindfleisch und 1 Pfund Schweinefleisch, Beides vom Schlägel, werden roh mit 4 Loth Speck und 4 Loth Fett feingehackt, dann gibt man 5 Eier, 1/4 Pfund Semmelbröseln, 1/4 Pfund in Wasser nicht ganz weichgekochter Reis, feingewiegte Citronenschalen, Pfeffer und Salz dazu, sticht Klöße mittlerer Größe davon aus, kocht sie in siedendem Wasser mit Salz und gießt beim Anrichten heiße Butter darüber oder gibt eine Citronensauce dazu.

32. Knödel mit Gänseblut.

Das Blut einer Gans wird gerührt, bis es kalt ist, dann durchgeseiht und mit 1/4 Pfund leicht gerührter Butter und 7—8 Eierdottern durchgearbeitet. Dann gibt man 8 Loth Brosamen, Salz, gewiegten Majoran, Zwiebeln und 1/2 Citronenschale dazu, formt auf einem mehlbestäubten Nudelbrett runde Knödel daraus, die man in Wasser oder Fleischbrühe kocht und beim Anrichten mit Brosamen schmälzt. Man gibt eine Zwiebel- oder Citronensauce dazu.

33. Spatzen.

Nimm ein Pfund Mehl in eine Schüssel, salze es, rühre es sorgfältig mit Wasser an, der Teig muß aber ganz dick bleiben, klopfe ihn tüchtig, lege kleine Klöße in siedendes Salzwasser ein, thue frische Butter in eine Schüssel, welche die Kohlenglut ertragen kann, lege die Spätzchen hinein, schmälze sie zuletzt mit gerösteten Brosamen oder Zwiebeln und laß sie

noch einen Augenblick auf Kohlen anziehen. Man kann auch 1 bis 2 Eier unter den Teig nehmen und sie, statt zu schmälzen, mit Fleischbrühe und fein gewiegtem Schnittlauch aufkochen.

Feine Spätzchen sind sehr gut in Obst-, besonders Kirschensuppen.

34. Geprägelte Spatzen.

Mache einen guten Spatzenteig mit ein paar Eiern; wenn sie in Salzwasser gesotten und durch einen Seiher abgetropft sind, so bringe sie in heißes Schmalz, verkleppere 2 Eier, gieße sie über die Spatzen, rühre sie von einander und laß sie schön gelb prägeln.

35. Milchspatzen.

Der Teig wird wie der obige Spatzenteig mit Wasser oder Milch angemacht, die Spätzchen werden in siedende Milch eingelegt, in eine Schüssel genommen, in die übrige Milch wird ein mit etwas saurem Rahm verkleppertes Ei eingerührt, wo man es einen Augenblick anziehen läßt, dann gießt man die Brühe über die Spätzchen, und läßt sie noch kurz aufkochen.

36. Saure Rahmspatzen.

Für ungefähr sechs Personen wird ein Schoppen saurer Rahm heiß gemacht, dann feines Mehl darein gerührt, bis es wie ein gebrühter Teig ist und sich von der Pfanne schält. Dann nimmt man ihn in eine Schüssel und verrührt ihn, wenn er ein wenig erkaltet ist, mit 7 bis 8 Eiern, salzt ihn und legt gewöhnliche Spatzen in Milch ein.

Milch- und Eierspeisen.

1. Kartoffelmehl zu bereiten.

Man schält mehlige Kartoffeln, reibt sie am Reibeisen ab, gießt frisches Wasser darauf, rührt sie auf und seiht das Wasser durch. Der grobe Rückstand der Kartoffeln kann zu Klößen oder Suppen verbraucht werden. Das durchgeseihte mehlige Wasser läßt man stehen, bis sich das Mehlige lagert, dann gießt man das helle Wasser behutsam ab, gießt wieder frisches auf und verfährt 6—8 Mal so. Nachher wird das Mehl an der Sonne oder in mäßiger Ofenwärme getrocknet.

2. Flammerie.

Lasse eine Kanne (1 Maaß) Milch mit etwas Citronenschale, einem Stückchen Zimmt und 6 Loth Zucker kochen, lasse aber so viel Milch zurück,

um 6 Loth Stärke darin aufzuweichen. Ist die Stärke ganz klar gequirlt, so gib 6 ganze Eier nach und nach dazu und quirle dieß tüchtig untereinander, gib es in die kochende Milch und rühre sie so lange, bis sie dick ist, dann fülle es in Tassen, welche mit kalter Milch so eben ausgespült sind, und stelle sie in den Keller. Stürze die Tassen um auf eine Schüssel, wenn sie kalt sind und nimm sie davon. Gib eine Obst- oder Milchbrühe dazu.

3. Kindsbrei (Weißmuß).

Nimm feinstes Mehl, rühre es mit Milch glatt an, bringe es über ein schwaches Feuer, rühre darin, bis es kocht, und laß es auf Kohlen noch eine halbe Stunde einkochen. Statt Mehl kann man auch Gries nehmen.

4. Kindsbrei mit Eiern.

Verfahren wie zuvor. Wenn der Brei eingekocht ist, wird etwas frische Butter dazu gethan, dann Eier verkleppert, mit etwas Milch verdünnt, hineingerührt und noch einen Augenblick anziehen lassen, bis es am Rande herum siedet. Man kann auch Zucker darauf streuen und diesen mit dem heißgemachten Schmalzstecher oder einem eisernen Schäufelchen brennen.

5. Reisbrei.

Man verliest ½ Pfund Reis, wascht ihn mehreremal aus warmem Wasser, brüht ihn in siedendem Wasser ab, läßt ihn eine halbe Stunde darin stehen, gießt das Wasser wieder davon, macht Schmalz oder Butter heiß, setzt den Reis damit zu, thut Wasser daran, bis es darüber zusammengeht, und deckt den Topf zu. Wenn das Wasser eingekocht ist, wird eine halbe Maaß Milch daran gegossen, und der Reis auf schwachem Feuer vollends gekocht. Sollte er zu dick werden, so muß noch etwas Milch zugegeben werden. Man würzt ihn mit etwas wenigem Salz oder mit Zucker, und streut in letzterem Falle, wenn er auf der Schüssel ist, etwas Zimmt darüber. Je langsamer der Reis kocht, desto schöner wird er; auch sollte nicht darin gerührt werden. Er kann auch wie der Kindsbrei gebrannt werden.

6. Welscher Reis.

Ein Pfund Karoliner Reis wird in siedendem Wasser so lange gekocht, bis er leicht zu zerdrücken ist, dann durchgeseiht und mehrmals mit frischem Wasser abgekältet. Nachher läßt man ihn mit ¼ Pfund Butter aufkochen, salzt und pfeffert ihn und gibt ½ Pfund guten Käse hinein. Wenn dieser Fäden zieht, so richtet man den Reis an und gießt heiße Butter darüber.

7. Reiskopf.

Eine halbe Maaß Reis in zwei Maaß Wasser aufgelöst, dann mit Milch zwei Stunden lang ganz eingekocht und hie und da darin gerührt, ein Viertelpfund geschälte Mandeln sehr rein gestoßen, zwei starke Eßlöffel voll Zucker dazu genommen, noch eine Weile mit dem Reis gekocht, dann laß denselben in der Pfanne ein wenig erkalten, fülle zuvor die Form (eine Melonenform ist hübsch dazu) mit kaltem Wasser an und laß sie eine Zeit

lang darin, dann gieße das Wasser weg, gib den noch lauwarmen Reis in die nasse Form und laß ihn 8 bis 12 Stunden an einem kühlen Orte stehen, stürze ihn auf eine Schüssel, bestreue ihn mit etwas Zimmt und gib eine süße Sauce dazu.

Man kann den nämlichen Kopf auch von Gries machen.

8. Mandelbrei.

Man nimmt zwei Kochlöffel voll schönes Mehl, 8 Loth geschälte und zartgestoßene Mandeln in eine messingene Pfanne, rührt es mit ein wenig Milch zuerst glatt, dann mit dem Gelben von 5 Eiern, einer Handvoll gestoßenem Zucker und einer halben Maaß Milch vollends an, kocht es über dem Feuer unter beständigem Rühren, thut in ein Geschirr, welches auf den Tisch gegeben werden kann, $1/8$ Pfund Butter, gießt den Brei darauf, und läßt ihn langsam auf Kohlen kochen.

9. Wassermus.

Man rührt eine Portion feines Mehl in kochendes Wasser ein, salzt es, läßt es zu einem Brei kochen und gibt beim Anrichten geröstete Zwiebeln darüber.

10. Eiergerste in Milch.

Man bereitet einen festen Nudelteig, reibt ihn auf dem Reibeisen ab, läßt die Eiergerste trocknen, gibt sie dann mit etwas Butter und Zucker in siedende Milch und läßt sie einkochen, bis sie Rammeln hat. Man würzt sie mit Zimmet oder Vanille.

11. Weichgesottene Eier.

Die benöthigten Eier werden mit flüssigem Salz eingerieben, dann drei Minuten in siedendem Wasser gekocht, beim Herausheben abgetrocknet, auf einen mit einer Serviette belegten Teller geordnet und mit Salz aufgestellt.

12. Hartgesottene Eier.

Man setzt die Eier mit kaltem Wasser über's Feuer und läßt sie, wenn das Wasser siedet, eine Viertelstunde mitsieden; dann legt man sie einen Augenblick in kaltes Wasser, damit sie sich leichter schälen lassen.

13. Sohleier.

Die hartgesottenen Eier werden, nachdem man die Schale lose geklopft, in abgekochtes kaltes Salzwasser gelegt, worin sie 2—3 Tage liegen müssen; sie werden dann geschält, halb durchgeschnitten und zu Salat oder Butterbrod gegessen.

14. Rührei.

Nimm Speckscheibchen oder Schinkenschnitte, oder Butter in eine flache Pfanne, laß es kochen und gieße gequirte Eier darauf, welche so lange leicht in der Pfanne gerührt werden, bis sie dick, aber nicht fest sind.

Etwas Schnittlauch gewiegt und hinzugethan, ist gut. Man ißt dieß Gericht zu grünem Salat oder Gurkensalat.

Etwas Salz darf am Rührei nicht fehlen, doch hüte man sich vor dem Zuviel, besonders wenn Pfeffer dazu gegessen wird.

15. Gebackene Eier (Ochsenaugen).

Man macht Schmalz heiß und schlägt ein Ei nach dem andern so hinein, daß der Dotter hübsch in die Mitte zu sitzen kommt; streue auf diesen eine Prise Salz, mit etwas Pfeffer gemischt; wenn das Ei von unten her backt und das Weiße geronnen ist, so nimm es mit der Backschaufel heraus, und lege es auf das bestimmte Gemüse.

Man kann zwischen jedes Ei Sardellen legen oder auch Rahm vor dem Einschlagen der Eier in's Schmalz gießen.

Macht man viel Eier, die ohne anderes Gemüse aufgetragen werden, so wird in ein breites, irdenes Geschirr, das auf den Tisch gebracht werden kann, Butter gethan und die Eier eines neben das andere eingesetzt, mit Pfeffer und Salz bestreut und zu Tisch gegeben, wenn das Weiße geronnen ist.

16. Verlorene Eier in einer sauren Sauce.

Mache Schmalz heiß, röste einen Eßlöffel voll Mehl schön hellbraun, lösche ihn mit einem halben Glas Essig ab und gieße unter beständigem Umrühren Fleischbrühe zu. In siedendes Salzwasser lege ein Ei nach dem andern, indem Du immer eines in einen Schöpflöffel legst und diesen damit untertauchst. Sobald die erst eingelegten sich weiß überziehen, fange sie mit einem Seiher heraus und erhalte sie durch Zudecken warm. Wenn alle aus dem Wasser gezogen sind, so koche sie ein einziges Mal in der Sauce auf und gib sie zu Tisch.

17. Gequirlte Eier.

6 Eier quirle mit nicht ganz einem halben Schoppen guter Milch, Salz und Schnittlauch durch einander, thue Butter in eine Kachel oder mache Schmalz heiß, gieße die Eier hinein, rühre beständig darin und backe sie hellgelb. Man streut sie über Spinat und Mangold.

Nimmt man 10—12 Eier, so kommt ½ Schoppen Milch dazu, vor dem Anrichten bestreut man sie dann mit Schnittlauch. Auf solche Weise bilden sie ein selbstständiges Gericht.

18. Gewöhnlicher Eierkuchen (Omeletten).

Weiche für einen Silbergroschen Zwieback in ein Nößel (½ Maß) Milch, gib etwas Salz und 8 Eigelb nebst einigen Löffeln Mehl dazu, verquirle es gut und thue das zu Schnee geschlagene Weiße der 8 Eier hinzu. Nimm Butter oder halb gebratene Speckflöckchen in die flache Pfanne, gib ungefähr 3 Löffel voll des Teiges zu jedem Kuchen hinein und backe ihn auf beiden Seiten. Fahre mit dem Backen so fort, bis aller Teig verbraucht ist, und streue auf jeden Kuchen etwas Zucker und Zimmt.

19. Blinzen.

In ein Maaß Milch gieße $1/2$ Pfund geschmolzene Butter, 3 ganze Eier, 3 Eigelb, 4 Loth Zucker, etwas Salz und geriebene Muskate, für vier Pfennige gestoßenen Zwieback und so viel Mehl, daß der Teig wie Eierkuchenteig dick ist. Das Blinzeneisen wird zu jedem Blinzen mit einem Stückchen Speck bestrichen, und nur sehr wenig von der Masse auf einmal darauf gegossen. Man streut Corinthen darauf während des Backens. Jeder einzelne Blinze wird, wenn er gebacken ist, mit frischer Butter bestrichen und mit Zucker und Zimmt bestreut. Man rollt oder schlägt ihn zusammen und ißt ihn sobald als möglich nach dem Backen.

20. Waffeln.

Nimm ein Maß sauren dicken Rahm und rühre 20 Eigelb, immer eins nach dem andern in gleichem Gange, dazu. Gieße dann nachgerade 1 Pfund zerlassene, abgeklärte Butter und das nöthige Mehl dazu. Rühre diese Masse fast eine Stunde, vom Beginn der Arbeit gerechnet, und thue dann das zu Schnee geschlagene Weiße der 20 Eier hinzu. Verrühre auch dieß recht gut mit der Masse.

Das Waffeleisen wird mit Butter oder Speck ausgestrichen. Die gebackenen Waffeln werden mit Zucker und Zimmt bestreut.

21. Omeletten (Pfannenkuchen).

Auf je einen starken Eßlöffel voll Mehl, das mit Milch zart angerührt wird, nimm ein Ei, verdünne den Teig noch mit etwas Milch, salze ihn, mache Schmalz heiß, gieße einen Schöpflöffel voll Teig hinein, backe ihn auf einer Seite gelb, wende ihn um, decke die Pfanne zu, und backe ihn auch auf der zweiten. So wird fortgefahren, bis der Teig verbraucht ist. Sie können mit Zucker bestreut werden. Wenn man das Weiße von den Eiern zu Schaum schlägt, so werden sie schöner. Man kann auch feingeschnittenen Speck oder Schnittlauch dazu nehmen.

Anderes Verhältniß: $1/8$ Pfd. Mehl, Salz, 4 Eier, $1/4$ Schoppen Milch oder Rahm.

Oder: 3 Eier, 1 Prise Salz, etwas feingehackter Schnittlauch in ein Loth heißgemachte Butter. Unter beständigem Umschütteln gebacken.

22. Flädchen.

Mache Omeletten, wie die vorhergehenden, rolle sie zusammen und schneide sie in fingerbreite Stücke. Thue in eine irdene Schüssel, welche auf den Tisch gestellt werden darf, Butter, die Flädchen hinein, gieße Fleischbrühe daran, würze mit Muskatnuß und laß sie aufkochen. Man kann auch eine süße Eiermilch daran gießen und die Omeletten blos zusammenrollen, ohne sie zu zerschneiden.

23. Omeletten auf Karthäuserart.

Nimm vier Eßlöffel voll süßen Rahm, schlage 4 Eigelb daran, thue Salz, klein geschnittenen Schnittlauch und den Schnee der Eiweiß dazu,

mache Schmalz heiß, gieße die Eier hinein, setze sie auf schwache Kohlen, decke einen Deckel mit Kohlen darauf, ziehe sie langsam auf, stürze sie, wenn sie schön gelb sind, auf eine Schüssel und gib sie gleich zu Tische.

24. Gefüllte Omeletten.

Man macht Omeletten, so viel man nöthig hat, backt sie aber nur auf einer Seite gelb und so dünn als möglich, dann bestreicht man sie auf der gelben Seite mit einer Fülle, wie man sie zu Laubfröschen oder zu Kalbsbrust macht, aber nicht dick, wickelt sie zusammen, schneidet kleine, beliebige Stückchen daraus, tunkt sie in den Omeletteteig und backt sie wieder, aber langsam, sonst werden sie nicht durchaus heiß. Man legt sie auf das bestimmte Gemüse, oder garnirt sie mit Petersilie und stellt sie besonders dazu auf.

25. Omeletten mit Aepfeln gefüllt.

Backe zwei Omeletten. Bestreiche die Pfanne, in der sie gebacken wurden, nochmals mit Schmalz, lege eine derselben hinein, überstreiche sie mit süßem Aepfelmuß etwa fingersdick, lege die andere Omelette darüber, rühre vorher einen Guß von dem Schaum eines Eiweißes, 2 Loth Zucker und 1 Loth geschnittene, geschälte Mandeln nebst Citronengelb, streiche den Guß über die Omelette, und backe die Speise im Bratofen oder in einem Aufzugdeckel. Man kann sie auch mit eingemachten Früchten füllen.

26. Aufgezogene Omeletten.

Mache Omeletten, so viel Du nöthig hast, rolle sie hübsch zusammen, lege sie in ein Aufzugblech, bestreue sie mit Zucker, Zimmt und grob geschnittenen geschälten Mandeln und ziehe sie auf.

27. Omeletten mit Kalbshirn.

Backe einige Omeletten. Mache ein Ragout von Kalbshirn, lege dasselbe auf den Omeletten herum, wickle sie zusammen, lege sie in eine irdene Schüssel, gieße eine gute Butterbrühe daran und laß sie damit aufkochen.

28. Nürnberger Ei.

Schäle ein hartgesottenes Ei, tunke es in einen Omeletteteig und backe es im Schmalz hellgelb, tunke es wieder in den Teig, und backe es wieder so und fahre so fort, bis der Teig aufgebraucht ist. Beim Backen mußt Du zusehen, daß es immer hübsch rund bleibt; es wird wie eine Kugel; das letztemal muß es schön hellbraun gebacken werden. Man gibt es in einer Weinsauce.

29. Eierkuchen mit Kartoffeln.

Zu 2 Eiern nimm 1 Loth Mehl, einen starken Eßlöffel voll geriebener Kartoffeln und 5 bis 6 Eßlöffel voll gute Milch nebst dem nöthigen Salz. Backe ihn, wie die Omeletten. Hast Du übriggebliebenes Spinat- oder Mangold-Gemüse, so kannst Du es darunter mengen.

30. Eierkuchen mit Spinat.

Wasche eine Handvoll Spinatblätter, hacke sie fein, drücke sie gut aus, dämpfe sie mit Salz und Muskatnuß, Schnittlauch, Zwiebelrohr, ein klein wenig Majoran und einem starken Eßlöffel voll Mehl in Butter, verrühre es gut mit 6 Eiern, mache Schmalz heiß, fülle die Masse ein, stelle sie auf Kohlen, setze einen Deckel mit Kohlen darüber und backe den Kuchen langsam.

31. Eierkuchen mit Aepfeln.

Man verfertigt einen Teig wie zu den Omeletten, nimmt statt des Salzes gestoßenen Zucker und ein wenig Zimmt darein. Schäle Aepfel, schnitzle sie in ganz dünne Scheiben und menge sie unter den Teig, doch so, daß an jedem Apfelschnitz Teig hängen bleibt. Dann backe sie wie die Omeletten und streue Zucker und Zimmt darauf. Läßt man den Zimmt weg, so brennt man den aufgestreuten Zucker mit einem glühenden Schäufelchen.

32. Eierkuchen mit Wecken.

Schneide einen Wecken in feine Schnitzel, gieße so viel süßen Rahm darüber, als zum Anschwellen nöthig ist. Quirle 6 Eier mit Salz und geschnittenem Schnittlauch, gieße sie an die Wecken, und backe die Masse in heißem Schmalz. Man kann auch statt der Weckenschnitzel Schnitten machen.

33. Eierhaber.

Acht starke Eßlöffel voll Mehl, etwas Salz, mit Milch zart angerührt, 4 Eier eingeschlagen, noch Milch dazu, bis der Teig etwas dünner als ein Spatzenteig ist, Schmalz heiß gemacht, den Teig hineingelegt, mit einem eisernen Löffel von einander gerührt, bis die Brocken etwas kleiner als eine Nuß sind, und diese unter öfterem Rütteln der Pfanne hübsch gelb werden lassen. Zu Salat sehr gut.

34. Gefüllte Flädchen.

Schweins- und Kalbsbraten fein gewiegt, in Butter mit Petersilie und Zwiebeln gedämpft, Pfeffer, Muskatnuß, Salz und einige Eier daran gerührt, daß es nicht zu trocken ist. Die Flädchen damit bestrichen, zusammengerollt, vier Stückchen daraus geschnitten, im Ei und Semmelmehl umgedreht und in Schmalz gebacken.

Die eingefüllten Flädchen können auch in eine Schüssel genommen und mit guter Fleischbrühe bloß aufgekocht werden.

35. Buchweizengrütze.

Man quirlt die Grütze mit Wasser, gieße es ab und setzt sie mit Wasser zum dick kochen an. Soll sie mit Milch gegessen werden, so quelle sie dick mit Milch aus, gib etwas Salz und Butter dazu. Mit Wasser weichgekocht, kommt viel frische Butter dazu, welche gut darin verrührt wird,

das nöthige Salz, und wenn die Grütze angerichtet ist, braune Butter darüber. Zuweilen ißt man irgend eine säuerliche Brühe dazu, gewöhnlich aber Fleischbeilage.

36. Verlorene Eier auf Semmeln.

Man backt die Schnitten von zwei Semmeln in Schmalz schön gelb, legt sie in eine mit Butter bestrichene Schüssel, schlägt einige Eier so darauf, daß sie ganz bleiben, bestreut sie mit Salz und Pfeffer, gießt so viel süßen Rahm daran, daß sie davon bedeckt sind, und stellt die Speise in den Ofen, bis die Eier oben weiß überzogen, aber nicht fest sind. Sie müssen sogleich zu Tische kommen.

37. Nudelmuß.

Man macht von ein paar Eiern Nudeln, schneidet sie klein, backt sie im Schmalz, aber nicht zu braun, gießt süßen Rahm oder Milch daran, thut ein wenig Zucker dazu und läßt es kochen. Dann verrührt man ein paar Eier, rührt sie vor dem Anrichten darein, und läßt sie noch einen Augenblick anziehen.

38. Gewöhnliche Nudeln.

Sie werden breiter als zur Suppe geschnitten, in siedendem Salzwasser weich gekocht, in eine mit Butter bestrichene, irdene Schüssel genommen, eine Lage Nudeln gemacht, Butter darauf, wieder eine Lage Nudeln und so fort; zuletzt mit gerösteten Brosamen geschmälzt. Man kann auch über jede Lage etwas geriebenen Parmesankäs streuen oder feingeschnittenen, rohen Schinken.

39. Welsche Nudeln.

Man bereitet aus 1 Pfund Mehl, ¼ Pfund Butter, etwas Salz, ½ Seidel (Schoppen) süßem Rahm und 4—5 Eidottern einen Teig, der gut ausgewallt und zu langen, fingerdicken Streifen gedreht wird, aus dem man 2 Zoll lange Nudeln schneidet. Man kocht sie in siedender Milch auf, legt sie auf eine Schüssel, streut Parmesankäs darauf und gießt heiße Butter darüber.

40. Gebackene Nudeln.

Man bereitet aus 2 Eiern und einem nußgroßen Stück Butter einen Nudelteig, den man nicht zu dünn auswallt und abtrocknen läßt. Man legt dann breite, lange Streifen davon aufeinander, schneidet Messerrücken breite Nudeln und läßt sie in heißem Schmalze gelb backen. Besonders gut werden sie, wenn man die gebackenen Nudeln in eine mit Butter bestrichene Schüssel legt, 1 Schoppen süßen, mit Zucker und Zimmt gewürzten Rahm siedend darüber gießt und die Speise im Ofen noch aufkocht.

41. Semmelnudeln.

Man rührt 6 Eßlöffel voll Mehl und etwas Salz mit ganz wenig Milch und 6 Eiern zu einem glatten Teige, taucht dünne Schnitten von

Semmeln hinein, legt sie in siedende Milch, gibt einen Aufzugdeckel mit glühenden Kohlen darauf und läßt sie einkochen, bis sie oben und unten Rammeln haben. Gibt man etwas Zucker in die Milch, so werden sie vorzüglich.

42. Italienische Nudeln oder Macaroni.

Man nimmt ½ Pfund Nudeln oder Macaroni, kocht sie in Fleischbrühe oder Salzwasser ganz weich, nimmt sie in den Durchschlag und kältet sie ab. Dann zerklopft man 3 Eier mit einem Schoppen guten süßen Rahm, reibt ¼ Pfund Parmesan- oder Schweizerkäse, thut dieß Alles mit den Macaroni in die Kachel und läßt sie damit anziehen, bis die Brühe beinahe eingekocht ist. Statt Rahm und Eiern kann man auch bloß Fleischbrühe nehmen.

43. Andere Art, mit Boeuf a la Mode.

Man kocht ½ Pfund Macaroni in Salzwasser weich, gibt eine Lage davon in eine mit Butter bestrichene Kachel, dann eine Lage von übriggebliebenem, in lange Schnitten geschnittenem Boeuf mit der Sauce desselben, wieder eine Lage Macaroni, wieder Fleisch mit geriebenem Käse und frischer Butter u. s. f. Zuletzt gießt man die übrige Fleischsauce darüber, streut noch etwas Käse darauf und läßt die Speise 1 Viertelstunde im Ofen kochen.

44. Dampfnudeln.

Bei diesen und allen Hefenspeisen hat man hauptsächlich auf gute Hefe zu sehen. Diese muß, bevor man sie braucht, untersucht werden, damit nicht Alles verdorben wird. Man muß darauf sehen, ob sie leicht, rein, kräftig riechend, nicht sauer und von einem angenehmen Geschmacke ist. Wenn sie auch dem äußerlichen Ansehen nach gut scheint, so muß man sie doch probiren, um von ihrer Brauchbarkeit überzeugt zu sein. Deßhalb unterlasse man nicht, wenn man verdächtige Hefe hat, ein paar Tropfen davon in siedendes Wasser fallen zu lassen; ist sie gut, so bleibt sie oben und gerinnt wie Fett in kaltem Wasser; sinkt sie aber unter, so ist sie untauglich.

Trockne Hefen, welche sehr viel verwendet werden, rührt man eine Stunde vor dem Gebrauch mit lauwarmer Milch klar, und verdickt sie wieder mit so viel Mehl, daß es ein fester Teig ist. Geht dieser Teig gut, und löst er sich gut von der Schüssel, so ist die Hefe gut, und man bedient sich dieses Teiges zur Gährung.

Man rechnet auf das Pfund Butter 2 Loth trockne Hefen, und nimmt man viel Rosinen und dergleichen in den Teig, ½ Loth mehr.

Man merke sich bei allem Hefenbackwerk wohl, daß das, was an der Zeit verspätet wurde, niemals durch Hitze ersetzt werden darf, selbst zu den geringsten Hefenteigen müssen drei Stunden Zeit genommen werden. Ein Teig, der während des Gehenlassens an der Schüssel anbackt, kann nicht verwendet werden; man thut dann am besten, ihn zu verwiegen und in Suppen zu gebrauchen.

Nimm von 2 Pfund Mehl den dritten Theil in eine Schüssel, rühre es mit einem halben Schoppen lauer Milch und zwei Eßlöffeln voll Bierhefe, welche zu einem Brei verdünnt wird, sorgfältig an und stelle die Schüssel an gelinde Wärme; im Winter setze sie auf eine, auf den Stubenofen gestellte Steinplatte. Sobald der Teig sich dehnt (geht), rührt man ¼ Pfund erweichte Butter hinein, dann bis auf einen kleinen Rest das gewogene Mehl, 2 bis 3 Eier, Salz und laue Milch, daß der Teig weder naß noch fest, sondern gelinde wird, und schaffe ihn nun, bis er sich von der Schüssel schält. Stelle ihn zum zweiten Mal an gelinde Wärme. Geht er wieder, so stich mit einem Löffel Teig aus, mache mit dem übrigen Mehl runde Laibchen, etwas größer als ein Hühnerei, und setze sie in ein mit Butter bestrichenes Aufzugblech, in welchem sie zum dritten Mal an gelinde Wärme gestellt werden. Sie müssen noch etwa drei Viertelstunden gehen. Hernach backe sie entweder im Ofen oder mit einem Aufzugdeckel. Im letztern Fall laß sie nur auf Kohlenglut backen; sie brauchen eine halbe Stunde, um gut zu backen. Decke sie erst ab, wenn sie bald fertig sind, und gieße schnell ein Glas heiße Milch, in welcher etwas frische Butter zergangen ist, daran, decke sie sogleich wieder zu und lasse sie gar werden; dann gib sie unverzüglich zu Tisch.

45. Dukatennudeln.

Nimm ½ Pfund Mehl in eine Schüssel, ein anderes halb Pfund stelle in gelinde Wärme. An das Mehl in der Schüssel rühre laue Milch, einen Eßlöffel voll Bierhefe, und stelle sie in gelinde Wärme. Geht der Teig, so rühre die andere Hälfte Mehl, 8 Eidotter, und wenn diese nicht hochgelb sind, 10 bis 11, Salz und laue Milch daran zu einem Teig nach der Dicke des vorhergehenden, thue noch einen Eßlöffel voll Bierhefe dazu und klopfe den Teig, bis er sich von der Schüssel schält. Stelle ihn zum zweiten Mal in gelinde Wärme. Dann mache kleine Leibchen wie oben, und laß sie auf einem Brett gehen. Bestreiche ein Aufzugblech mit Butter, fülle dasselbe zur Hälfte mit Milch an; siedet diese, so setze die Nudeln schnell neben einander ein, thue den Aufzugdeckel ohne Kohlen darauf und laß sie fest zugedeckt eine Viertelstunde an der Milch schmoren. Diese muß eingekocht sein und die Nudeln auf dem Boden eine hübsche Farbe haben. Gib sie mit einer süßen Milch zu Tische.

46. Süße bayrische Dampfnudeln.

Für fünf Personen wärme 1 Pfund Mehl, rühre ⅛ Pfund Butter leicht, in diese rühre 3 Dotter, das gewogene Mehl mit 2 Loth gestoßenem Zucker und so viel lauer, guter Milch, als der Teig nöthig hat, um nicht an den Händen zu kleben. Schaffe den Teig mit einem Eßlöffel voll Bierhefe tüchtig durch einander und laß ihn bei gelinder Wärme gehen. Dann mache auf einem mit Mehl bestreuten Brett Nudeln wie oben, und laß sie auf diesem zum zweiten Mal gehen. In ein Aufzugblech gieße etwas gute Milch, thue ⅛ Pfund Butter und eben so viel Zucker darein; sobald die Milch siedet und die Nudeln gegangen sind, setze diese darein und decke sie

mit einem Aufzugdeckel mit glühenden Kohlen. Sie sind früher fertig, als die gewöhnlichen Dampfnudeln.

Man kann auch in das mit Butter bestrichene Aufzugblech eine Lage Hefenteig, und auf diese eine Lage von Kirschen, Himbeeren, Aepfeln mit Rosinen oder dergleichen legen, diese mit Zucker bestreuen, und auf die Früchte erst geformte Nudeln setzen. Es muß ein süßer Hefenteig sein, und dieser ohne Milch aufgezogen oder im Ofen gebacken werden.

47. Butternudeln.

Man macht aus ½ Pfund Mehl, 2 Eidottern, süßem Rahm, 2 Loth Butter und 2 Eßlöffeln voll Hefe einen Teig wie zu Dampfnudeln, läßt ihn gehen, wallt ihn dann fingerdick aus, schneidet schmale, längliche Streifen davon, die mit zerlassener Butter bestrichen, zusammengerollt und mit etwas Butter und Zucker in eine Kachel mit siedendem Rahm gesetzt werden. In den Ofen gestellt und gebacken.

48. Biscuitnudeln.

4 Loth Zucker und 4 Eidotter werden ½ Stunde gerührt. 1 Pfund Mehl, 6 Eßlöffel voll süßen Rahm, 4 ganze Eier und ½ Pfund zerlassene Butter, etwas Salz und Vanille gut durchgearbeitet, die Zuckermasse hineingenommen, Nudeln nach Dampfnudelform daraus gemacht, auf ein mit Butter bestrichenes Blech gesetzt, mit gequirltem Ei bestrichen und im Ofen gebacken. Man kann sie trocken geben oder in einer mit Butter bestrichenen Schüssel mit Rahm noch einmal aufkochen.

49. Butternöckerl.

Unter 8 Loth leicht gerührte Butter mengt man 8 Loth Mehl, etwas Salz und 7 Eier. In eine flache Kasserole thut man 1 Stück frische Butter und viertelzolltief Milch oder Rahm, läßt dieß sieden, gibt von der Masse Nocken (Klößchen) mit dem Eßlöffel hinein, setzt einen Deckel mit glühenden Kohlen darüber und läßt die Speise kochen, bis sie Rammeln hat. Dann hebt man die Nocken heraus und gibt sie sogleich zu Tische. Man kann auch etwas Zucker in die Milch geben.

Aufgezogenes und Aufläufe.

Vorbemerkung.

Alle Aufläufe und was aufgezogen wird, muß, sobald es fertig ist, sogleich zu Tisch gegeben werden können, sonst setzt sich die Speise und wird speckig.

Man spare nicht an dem Mehl, indem man von einer geringeren Sorte nimmt; je feiner das Mehl, desto schöner wird das Gebackene und desto mehr gibt es aus.

Bei den Eiern sei man sehr sorgfältig, daß kein nur unbedeutend übelriechendes in den Teig gerathe und dadurch Alles verderbe. Enteneier lassen sich zu feineren Speisen nicht verwenden, dagegen zu Nudeln und Schmalzgebackenem.

Das Weiße der Eier läßt sich zu Schaum schlagen, indem man es in eine Schüssel nimmt und mit einer Gabel, am besten ist eine Salatgabel oder ein Beschen, so geschwind als möglich schlägt und die Schüssel nach allen Seiten dreht, bis der Schaum so steif ist, daß man ihn sammt derselben umkehren kann. Ist nur ein wenig Eigelb zwischen das Weiße gekommen, so gibt es keinen dicken Schnee. — Müssen die Eier gewärmt werden, so lege man sie in laues Wasser.

Wenn rohgestoßene Mandeln gebraucht werden, so müssen sie mit einem Tuche abgerieben und verlesen sein. Zum Stoßen der rohen wird Nichts genommen, die geschälten dagegen brühe mit siedendem Wasser an, laß sie eine Weile darin liegen, dann streife die Hülsen ab und stoße sie mit etwas Eiweiß, indem du die Masse fleißig mit einem silbernen Löffel auflockerst.

Die Corinthen und Rosinen (Eibeben) werden von den Stielen und Steinchen befreit, in eine Schüssel mit lauem Wasser gethan, dann läßt man sie durch den Seiher ablaufen und schüttet ein paar Mal kaltes Wasser darüber hin.

Die Gewürze, wie Zimmt und dergleichen, müssen von der feinsten Sorte sein; auch thut man besser, stets die schönsten Citronen zu wählen, wenn sie auch theurer sind, als die geringeren; sie haben mehr Saft. Drückt man den Saft aus, so beseitige man die Kerne sorgfältig, weil diese die Speisen sehr bitter machen.

Um den Teig zu Mehlspeisen recht gut aus der Schüssel zu räumen, bedient man sich eines Stückchens dünner Pappe, in der Größe einer Spielkarte, mittelst dessen man den flüssigen Teig aller Torten und Mehlspeisen sehr leicht so herausschaben kann, daß Nichts davon in der Schüssel zurückbleibt.

Man vergesse nie, die Aufzugbleche dick mit Butter zu bestreichen.

Alles, was aufgezogen wird, kann auch in einem Zwischenöfchen (Bratöfchen) gebacken werden.

Will man in Porzellan oder Zinn backen, so legt man der Schüssel eine dicke mit Salz bestreute Platte unter, was sie vor dem Zerspringen schützt.

Viele Mehlspeisen werden, wenn sie in die Form eingefüllt sind, mit derselben in heißem Wasser gekocht. Man nennt dieß das Marienbad, und dieses Verfahren: Im Dunst sieden.

Wenn die Speisen nicht gestürzt werden können, sondern in der Form auf den Tisch gegeben werden müssen, so umwickelt man diese stets mit einer reinen weißen Serviette.

Die meisten Massen können ohne Schaden einige Stunden stehen bleiben, bevor man sie backt; wenn man nur unmittelbar vor dem Backen erst den Schnee der Eier darunter zieht.

Zu allen süßen Aufläufen und zu dem Aufgezogenen gibt man eine süße Sauce. Kann man den Auflauf stürzen, so gießt man etwas Sauce rings um denselben auf die Schüssel. Eingemachte Früchte passen statt der Sauce auch dazu.

1. Plattenmilch.

Man rechnet auf je 1 Eßlöffel voll Mehl 1 Ei und 1 Schoppen Milch oder Rahm, quirlt dieß gut mit einander, salzt es ein wenig, gießt es in eine mit Butter bestrichene Schüssel und läßt es im Zwischenöfchen backen. Dann streut man Zucker und Zimmt darauf.

2. Souffle.

3 Eigelb werden etwa 1 Viertelstunde mit 3 Eßlöffeln voll gestoßenem Zucker und etwas feingewiegten Citronenschalen immer nach einer Seite gerührt, das Weiße der Eier zu festem Schnee geschlagen, leicht unter die Masse gezogen, in eine mit Butter bestrichene Schüssel eingefüllt, mit Zucker bestreut und in mäßiger Hitze während 10 Minuten im Ofen gebacken.

3. Wiener Mehlspeise.

2 Eßlöffel voll Mehl und 2 Eßlöffel voll Zucker werden mit 5 Eigelb, etwas Citronenschale und 1 Schoppen süßem Rahm abgerührt und der Schnee der Eiweiß darunter gezogen. Nun gießt man in eine Auflaufform 8 Loth heiße Butter, gibt die Masse hinein und läßt sie $^3/_4$ Stunden backen. Man bestreut sie mit Zucker oder gibt Chaudeau (Schodo) dazu.

4. Ein Ramequin.

Man reibt ein Stück guten Käse auf dem Reibeisen ab, mengt einen starken Eßlöffel voll Mehl darunter, rührt dieß mit etwas Rahm zart an, schlägt 2—3 Eier darein, und gießt noch so viel Rahm, oder auch Milch dazu, bis es ganz dünner Flädchensteig ist. In ein mit Butter bestrichenes Model gefüllt, obenhin Butter geschnitten und aufgezogen oder gebacken.

5. Mehlspeise von Rindermark.

Schneide $^1/_2$ Pfund Rindermark fein würflicht, weiche einige abgeschälte Milchbrode in Milch ein, drücke sie aus, vermische sie mit dem Mark, $^1/_4$ Pfund kleiner Rosinen, 2 ganzen Eiern, 6 Eidottern, $^1/_4$ Pfund geriebener Citronenschale und dem Schaum von den Eiweiß, und backe es mit Zucker bestreut eine Stunde in gelinder Hitze.

6. Deutsche Mehlspeise.

Lasse Milch mit Zimmt kochen, daß es nachher noch ein Schoppen ist, nimm den Zimmt heraus, thue $^1/_4$ Pfund Butter, $^1/_4$ Pfund Zucker, $^1/_4$ Pfund Mehl dazu und lasse es auf dem Feuer steif kochen, rühre es, bis es kalt ist, vermische es mit 4 Eiern und 4 Eidottern, 12—14 Loth Weinbeeren und Rosinen, der geriebenen Schale einer Citrone, etwas Rosen- oder Orangewasser, 1 Loth gehackter, bitterer Mandeln und dem Schnee

von den Eiweiß; backe die Masse in einem Blech 5/4 Stunden, nachdem man sie zuvor dick mit feinem Zucker bestreut hat.

7. Ofenschlupfer.

3 Wecken zu feinen Schnitten geschnitten, 1/4 Pfund rohe Mandeln fein gewiegt, das Abgeriebene einer Citrone, Zimmt, Zucker und Gewürznelken unter die Mandeln gemischt, ein tiefes Blech dick mit Butter bestrichen, von den Wecken den Boden damit bedeckt, dann von den Mandeln darauf gestreut, wieder eine Lage Wecken und so fortgemacht, bis beide Theile auf sind, dann schneidet man Butter darauf, verrührt 10 Eier mit einer Maß Milch, Zucker darein, bis es süß genug ist, gießt es über die Wecken und backt es im Ofen. Wenn es gebacken ist, macht man es allenthalben mit dem Messer gut los, stürzt es auf eine Platte und gießt eine Weinsauce darüber.

8. Scheiterbeigen.

Man schneidet Wecken zu Schnitten und die Schnitten wieder zu länglichen Stückchen, stößt geschälte Mandeln klein, rührt sie mit Eiern an, Zucker und Zimmt darein, macht in einem Aufzugblech Schmalz heiß, legt die Stückchen Wecken kreuzweise in's heiße Schmalz auf einander, gießt das Gerührte darüber, gibt unten und oben Kohlen, läßt es schön gelb backen und streut Zucker und Zimmet darauf.

9. Andere Art.

4 Wecken zu Schnitten geschnitten, diese mit 1 Schoppen lauer Milch angefeuchtet, zu jedem Wecken 1 starken Eßlöffel voll Mehl, etwas Salz, rührt dieß mit etwas Milch und 2 Eiern glatt, mengt 4 Eßlöffel voll Zucker, Rosinen und Weinbeeren (Eibeben) darunter und gießt noch Milch dazu, so daß man im Ganzen ungefähr 2 1/2 bis 3 Schoppen Milch braucht. Das Blech mit Butter gut bestrichen, mit Zucker und dann dem Abgeriebenen von den Wecken, unter die man auch etwas gestoßene Mandeln mischen kann, bestreut, eine Lage Schnitten eingelegt, von der Sauce darüber, wieder Schnitten und so fort, oben mit Butter belegt, aufgezogen oder im Zwischenöfchen gebacken.

10. Aufgezogenes von saurem Rahm.

Man macht 1/2 Schoppen süßen Rahm siedend, thut 1/2 Schoppen sauren Rahm dazu, brüht einen großen Kochlöffel (Schöpflöffel) voll feines Mehl damit ab, macht es wohl untereinander, rührt 2 ganze Eier und 3 Dotter nebst ein wenig Salz und noch 1/2 Schoppen sauren Rahm, und zuletzt den von 2 Eiweiß geschlagenen Schnee daran, füllt es in ein mit Butter bestrichenes Blech, stellt es auf Kohlen, einen Deckel mit Kohlen darüber, und zieht es schön auf oder backt es im Zwischenöfchen.

11. Butterauflauf.

1/2 Pfund Butter leicht gerührt, mit 12 Eigelb, 1 Löffel voll Zucker und fein gewiegten Citronen vermengt, den Schaum von 12 Eiweiß noch ein wenig daran gerührt und aufgezogen oder gebacken.

12. Blitzkuchen.

18 Loth Zucker mit 5 ganzen Eiern und 2 Dottern eine Viertelstunde gerührt, dann 18 Loth leicht gerührte Butter darein nebst 20 Loth feinstem Mehl (Stärkmehl, wenn man hat), die Schale von einer Citrone abgerieben, in ein mit Butter bestrichenes und mit Weckmehl bestreutes Blech gefüllt und in starker Hitze gebacken.

13. Andere Art.

½ Pfund Zucker mit 20 Eiern eine Viertelstunde gerührt, 12 Loth gerührte Butter, 8 Loth feines Mehl, 8 Loth geriebene Kartoffeln dazu und wie oben behandelt.

14. Auflauf von Milchbrod.

¼ Pfund Butter leicht gerührt, 7 altbackene Milchbrode eingeschnitten, mit 1 Schoppen siedender Milch angebrüht, 8 Eigelb und die eingeweichten Wecken an die gerührte Butter, ¼ Pfund gestoßene Mandeln, abgeriebene Citronenschale, ¼ Pfund Weinbeeren und Rosinen, etwas gestoßenen Zimmt, den Schaum von den Eiern, das Blech mit Butter gut bestrichen, und mit den abgeriebenen Brosamen der Milchbrode bestreut, die Masse eingefüllt, aufgezogen oder gebacken.

15. Andere Art.

4 Milchbrode in Milch eingeweicht, doch nicht mehr Milch als sie zum Aufquellen bedürfen, verrühre sie dann zu einem Brei, nimm ¼ Pfd. Zucker, ¼ Pfund gestoßene Mandeln, 1 Eßlöffel voll Zimmt und 4 Eier dazu, wovon das Weiße zu Schnee geschwungen wird, und ziehe es auf oder backe es.

16. Andere Art.

3 Wecken, 6 Eier, eine Hand voll gestoßene Mandeln, Zucker, abgeriebene Citronen. Verfahren wie oben.

17. Griesauflauf.

3 Schoppen Milch siedend gemacht, dann ein starkes halb Pfund Griesmehl eingerührt und zu einem dicken Brei einkochen lassen; ¼ Pfund Butter leicht gerührt, 6 Eigelb nach und nach in die Butter, dann das gekochte Gries, Citronenschale, Zucker und den Schaum von 6 Eiweiß. In ein bestrichenes und bestreutes Blech gefüllt und aufgezogen.

Man kann ihn auch mit Eingemachtem oder Aepfelkompote füllen. Wenn man die halbe Masse in das Model gethan hat, streicht man die Fülle auf und schüttet die andere halbe Masse darüber hin. Für acht Personen.

18. Anderes Verhältniß.

½ Maß Milch, Zucker, einige Hände voll Griesmehl, ⅛ Pfund Butter, 6 Eigelb, ¼ Pfund Rosinen, 1 Messerspitze Salz, Citronen-

schalen, der Schnee von 4 Eiweiß, die Form mit Brosamen bestreuet. Behandlung wie oben.

19. Auflauf von Reis.

Für 6—7 Personen wird ½ Pfund verlesener und rein gewaschener Reis mit siedendem Wasser angebrüht, das Wasser nach einer halben Stunde ab und siedende Milch daran gegossen, ganz dick eingekocht und in eine Schüssel genommen. Dann läßt man den Reis erkalten, rührt 9 Loth Butter leicht, das Gelbe von 7 Eiern darein, den Reis darunter, thut 6 Loth Zucker, die abgeriebene Schale einer halben Citrone, 2 Loth feingewiegten Citronat und ein Quint Zimmt auch an die Masse, schlägt das Weiße von 7 Eiern zu einem Schnee, rührt es auch darein, fülle die Masse in das bestrichene Blech und zieht sie auf.

Man kann auch statt ½ Pfund Reis blos ¼ Pfund und ¼ Pfund geschälte und gestoßene Mandeln nehmen, oder ¼ Pfund Reis und die eingeweichten und fest ausgedrückten Brosamen von 2 Wecken. Im Uebrigen Verfahren wie oben. Die Form mit Muschelmehl bestreut.

20. Anderes Verhältniß.

½ Pfund Reis, 1 Maß Milch, 1½ Vierling Butter, 9 Eier, 6 Loth geschälte gestoßene Mandeln, Zucker, ½ Citrone.

Oder: ½ Pfund Reis, 1 Messerspitze Salz, in Milch gekocht, 8 Loth Butter, 8 Loth Zucker, 3 ganze Eier, 3 Dotter, Citronenschalen, den Schnee von 3 Eiweiß.

21. Wiener Reis.

½ Pfund Reis wird in Milch weichgekocht und durchgetrieben. Zwei Eier, 4 Dotter, Zimmt, Zucker, 1 am Zucker abgeriebene Citrone, 3 Loth gestoßene bittere Mandeln mit 1 Schoppen Milch abgerührt, in das Reismus gegeben, in eine bestrichene Form eingefüllt und ¾ Stunden gebacken. Dann wird eine Obertasse voll süßer Rahm mit gestoßenem Zucker, Citronenschalen oder einigen Tropfen Citronenöl zu Schaum geschlagen und über den Reis gegossen.

22. Reismus.

Man läßt ¼ Pfund Reis in der Milch aufquellen, daß er weich wird, aber doch ganz bleibt. Erkaltet nimmt man ihn mit einem in Milch geweichten und fest ausgedrückten Wecken (Weißbrödchen) in ¼ Pfund leichtgerührte Butter, gibt 4 Loth mit Rosenwasser gestoßene, abgezogene Mandeln, 4 Loth gestoßenen Zucker, 5—6 Eier und die abgeriebene Schale einer Citrone dazu, rührt die Masse 1 Viertelstunde, gibt sie in eine mit Butter bestrichene Schüssel, läßt sie langsam aufziehen und bestreut sie mit Zucker und Zimmt.

23. Citronenauflauf.

4 Löffel voll feines Mehl mit 1 Schoppen Milch und 6 Eiern glatt angerührt, unter beständigem Umrühren kochen lassen; wenn es erkaltet ist,

so kommt Citronenschale und gestoßener Zucker hinein. Oben auf die Masse, wenn sie eingefüllt ist, kommt Eischaum mit grobgestoßenen Mandeln und Zucker bestreut; dann wie gewöhnlich aufgezogen oder gebacken.

24. Auflauf von Kartoffeln.

$^1/_4$ Pfund Butter leicht gerührt, $^1/_4$ Pfund abgezogene Mandeln fein gestoßen, $^1/_2$ Pfund geriebene Kartoffeln mit 6—7 Eiern, etwas Citronenschale und Zucker gerührt, den Schnee der Eier dazu und aufgezogen. Man kann auch 1 $^1/_2$ Pfund Kartoffeln nehmen.

25. Auflauf von Kartoffeln mit Häringen.

Siede eine Partie rohgeschälter Kartoffeln in Salzwasser nicht zu weich, es darf keine zerfallen. Die festesten davon reibe, wenn sie erkaltet sind, am Reibeisen, bis du $^3/_4$ Pfund hast. Aus den übrigen schneide dünne Rädchen. Schneide zwei gereinigte Häringe zu kleinen Bröckchen, hacke Petersilie und Zwiebeln, dämpfe sie in 2 Loth Butter; wenn das Gedämpfte fast erkaltet ist, so rühre $^1/_2$ Schoppen sauren Rahm daran. Bestreiche eine tiefe Aufzugform mit Butter, mach eine Lage von den gerädelten Kartoffeln, eine Lage mit dem angerührten Häring, darüber wieder eine Lage gerädelter Kartoffeln und über diese folgenden Guß: zu $^1/_2$ Pfund leichter Butter rühre je einen Dotter und einen Löffel voll geriebener Kartoffeln, bis 8 Dotter und die gewogenen Kartoffeln alle sind. Würze die Masse mit Salz und Muskatnuß, thue ein Teigchen von 3 Messerspitzen voll Mehl und 2 Eßlöffel süßem Rahm noch daran, und zuletzt den Schaum von 8 Eiweiß. Aufgezogen oder gebacken; es braucht 3 Viertelstunden zum Fertigwerden.

26. Auflauf von Kartoffeln mit Käse.

Die Kartoffeln werden wie oben gesotten; auf $^1/_2$ Pfund geriebener Kartoffeln nimm 6 Loth leicht gerührte Butter, schlage 6 Eigelb hinein, dann wird $^1/_2$ Schoppen süßer Rahm heiß gemacht, über $^1/_8$ Pfund geriebenen Schweizer- oder Parmesankäse gegossen, ohne darin zu rühren. Wenn er ein wenig abgekühlt ist, wird er an die Kartoffeln gethan, die Butter und Eier ebenfalls dazu, das Weiße von den Eiern zu Schaum geschlagen mit etwas Salz ebenfalls an die Masse, wie gewöhnlich eingefüllt und gebacken. Man kann auch abgeriebene gesottene Kartoffeln dazu nehmen.

27. Andere Art (ohne Käse).

2 Wecken in Milch geweicht, 4 Eier daran gerührt, ein Teller voll gesottene Kartoffeln, die gerieben oder geschnitzelt werden können, dazu gethan und aufgezogen.

28. Kaiserauflauf.

10 Eidotter werden nach und nach mit $^1/_2$ Pfund Butter abgerührt, hernach kommt $^1/_2$ Schoppen süßer Rahm, 4 Eßlöffel voll feines Mehl, gestoßener, nach Belieben mit Vanille vermischter Zucker dazu, so wie

kleingeschnittene Mandeln und Citronenschale. Dann in einer mit Butter bestrichenen und mit Brosamen bestreuten Form gebacken.

29. Aufgezogene Nudeln.

Von 2—3 Eiern werden Nudeln gemacht, diese in ungefähr 1 ½ Schoppen Milch gesotten, ein Blech mit Butter bestrichen, 4—6 Eier mit saurem und etwas süßem Rahm verkleppert, nebst Salz an die Nudeln gethan, dann Butter oben hin und aufgezogen.

30. Mandelauflauf.

½ Maß Milch siedend gemacht, 4 Hände voll Mutschelmehl darein und auf dem Feuer gerührt, bis es dick ist. Dann läßt man es in einer Schüssel kalt werden, rührt ¼ Pfund gestoßene Mandeln, eine Handvoll Zucker, eine halbe abgeriebene Citrone und 6 Eier, wovon 3 zu Schnee geschlagen, hinein. Dieß ein wenig gerührt, die Form mit Butter bestrichen, mit Mutschelmehl bestreut und aufgezogen.

31. Andere Art.

Eine Handvoll rohgestoßener Mandeln, 2 Eßlöffel voll Zucker, 2 eingeweichte Wecken, 3 Eier, wovon das Weiße zu Schnee geschlagen wird. Verfahren wie oben.

32. Dritte Art.

¼ Pfund Zucker mit 5 Eigelb ¼ Stunde gerührt, ¼ Pfund geschälte, mit einem Ei gestoßene Mandeln, ⅛ Pfund in Milch geweichte, gut ausgedrückte Wecken, ⅛ Pfund Corinthen und Weinbeeren (Eibeben), etwas gehackte Citronenschalen dazu und mit 6 Loth leichtgerührter Butter 5 Minuten lang durchgeschafft, der Schnee der 5 Eiweiß dazu gegeben, in eine gut bestrichene und mit Mehl bestäubte Form eingefüllt und in mäßiger Hitze gebacken. Eine Schodo-Sauce paßt gut dazu.

33. Auflauf über Obst.

1 Maß Milch wird mit 6 Löffeln des feinsten Weizenmehls zu einem dicken Brei gekocht, in die warme Masse gibt man ½ Pfund Butter. Ist dieß erkaltet, so thut man Zucker, abgeriebene Citronenschale und Zimmt nach Belieben hinzu. Dann 12 Eigelb und zuletzt das zu dickem Schnee geschlagene Weiße der Eier.

Das Obst, was vorher gekocht ist, bringt man in eine tiefe Schüssel, gießt die Masse darüber und backt dieß ungefähr eine Stunde im Zwischenofen oder in der Backröhre.

34. Süßer aufgezogener Brei.

Zu je 1 Eßlöffel voll Mehl 1 Ei gerührt, Zucker, Zimmt und Citrone nach Belieben dazu, mit etwas süßem Rahm angemacht und mit Milch verdünnt, bis es noch dünner, als ein Flädchensteig ist. Ein Blech mit Butter bestrichen, eingefüllt und aufgezogen oder gebacken.

35. Gebackener Brei in einer Mandelsauce.

3 Kochlöffel (wie ein kleiner Schöpflöffel) voll weißes Mehl und 2 starke Eßlöffel gestoßenen Zuckers rührt man mit Milch an, schlägt 6 Eier darein, rührt 1 Schoppen süße Milch daran, bestreicht ein Blech mit Butter, füllt die Masse ein, setzt sie auf Kohlen, einen Deckel mit Kohlen darüber und läßt es langsam backen. Der Brei darf keine Farbe bekommen, sondern nur fest beisammen sein. Wenn er fertig ist, muß er ganz kalt werden. Dann schneidet man ihn zu zwei Finger breiten und einen Finger langen Stückchen, kehrt diese in weißem Mehl um, backt sie gelb im Schmalz und macht eine Mandelsauce darüber.

36. Ein Rahm-Mus.

Man schneidet das Innere von einem Weißbrod oder Wecken, weicht es in ½ Schoppen süßen Rahm ein, nimmt ¼ Pfund geschälte, gestoßene Mandeln und 3 Loth Zucker in eine Schüssel, schlägt 5 Eier daran, rührt es eine starke Viertelstunde, preßt den eingeweichten Wecken sammt dem Rahm durch einen Seiher an die Masse, etwas abgeriebene Citronenschale dazu, rührt es noch einmal gut untereinander und zieht es auf.

37. Aufgezogenes von Blättchen.

Von 2 Eiern und einer Nuß groß Butter wird ein Nudelteig verfertigt und dünn ausgewellt. Wenn die Kuchen trocken sind, werden fingergleichslange und fingersbreite Blättchen daraus geschnitten und in 1 Maß Milch gesotten. Man muß aber Acht geben, daß sie sich nicht zusammenhängen. Sie werden dann in eine Schüssel gegossen und zuweilen gerührt, bis sie kalt sind. In einer andern Schüssel rührt man 6 Eier, 1 Quint gestoßenen Zimmt, 4 Loth gesiebten Zucker, 1 Schoppen süßen und 1 Schoppen sauren Rahm (man kann auch bloß sauren Rahm, jedoch 2 Schoppen nehmen), die abgekühlten Blättchen darunter, bestreicht ein Blech, gießt die Masse hinein und zieht sie auf.

38. Rahmstrudeln.

Von 2 ganzen Eiern und dem Gelben von 3 andern, einer starken Nuß groß Butter und ein wenig Salz wird ein Nudelteig verfertigt und so lange geschafft, bis er beinahe ohne Mehl ausgewellt werden kann. Hierauf werden eines Tellers große Fladen ganz fein ausgewellt. Wenn alle fertig sind, bestreicht man ein Blech mit Butter, thut von 1 Schoppen dickem, saurem Rahm auf jeden Kuchen 2 Eßlöffel voll mit ein wenig Salz, rollt sie wie gefüllte Flädchen zusammen, legt sie in das Blech, einen kleinen Finger breit auseinander und übereinander, schneidet dünne Schnittchen Butter darauf, setzt sie auf schwache Kohlen, einen Deckel mit Kohlen darüber und zieht sie halb auf, macht dann 1 Schoppen Milch siedend, gießt diese hinein und läßt sie vollends aufziehen. Wenn sie fertig sind und noch mehr Milch nöthig haben, so wird noch daran gegossen. Will man die Speise süß haben, so wird gestoßener Zucker an den sauren Rahm gerührt, auch werden sie noch besser, wenn man mit demselben 2—3 Eier

verkleppert. Obenhin wird ebenfalls Zucker gestreut. Sie können auch im Backofen gemacht werden.

Man kann die Fladen auch mit zerlassener Butter bestreichen und folgende Fülle darauf geben: 1/8 Pfund geschälte, gestoßene Mandeln, 2 Eigelb, den Schnee der Eier, Zucker und etwas Vanille mit einander abgerührt.

39. Fleischstrudeln.

Werden wie die obigen gemacht: bestreiche sie mit einer Fleischfülle wie zu den Laubfröschen, in die Du noch dicken sauren Rahm nimmst, und verfahre im Uebrigen wie oben.

40. Quarkstrudel.

Man macht aus 1/2 Pfund Mehl, 2 Eiern, 1 Eiweiß, Salz, nußgroß zerlassener Butter und etwas lauem Wasser einen festen Teig, den man fein auswallt, in ein Tuch legt und eine Weile warm erhält. Dann wird er wieder ausgewallt und von zwei Personen auseinander gezogen, bis er ganz fein ist, ohne jedoch Löcher zu bekommen. 1/4 Pfund leichtgerührte Butter, 1/2 Pfund Ziegerchen (Quark), 1/4 Pfund geriebener Parmesankäs, 4 Eidotter und 1 ganzes Ei mit einander durchgeschafft, den ausgestrichnen Strudel mit Ei bestrichen, die Masse darauf, der Strndel zusammengerollt, auf beiden Seiten zusammengedrückt, in siedendem gesalzenem Wasser aufgesotten, abgeseiht, in eine mit Butter bestrichene Schüssel gegeben, mit Butter überstrichen und mit Parmesankäs bestreut und im Ofen ein wenig gebacken.

41. Vollauer Strudel.

Man verfertigt einen Mürbteig aus 1 Pfund Mehl, 1/2 Pfund Butter, 4 Eidotter, einem ganzen Ei, etwas saurem Rahm und Salz, rollt ihn aus und gibt folgende Masse darauf: 6 Loth Zucker, 6 Loth gestoßene Mandeln, 6 Eidotter, 3/4 Pfund kleingeschnittene Weinbeeren und Rosinen, 1/2 Loth Zimmt, 1/2 Loth Gewürznelken (fein gestoßen) gut durchgeschafft. Der Strudel wird nach dem Einfüllen ganz locker übereinander und dann in der Runde schneckenförmig gerollt, auf ein mit Butter bestrichenes Blech gesetzt, mit Ei bestrichen und eine Stunde gebacken. Man gibt ihn abgekühlt zu Tische.

42. Aepfelstrudel.

Man backt Omeletten, füllt sie mit guter Aepfelmarmelade, rollt sie zusammen, schneidet sie in 3 Zoll lange Stücke, legt sie in eine mit Butter bestrichene Kachel und gibt folgenden Guß darüber: 1 Eßlöffel voll Mehl, 2 Eßlöffel voll Zucker, etwas Zimmt mit 4 Eiern, 5 Dottern und ein Schoppen Milch abgerührt. Nun 3/4 Stunden gebacken.

43. Feine Pfitzauf (Windbeutel).

5 Eßlöffel voll Mehl, 2 Eßlöffel voll Zucker, die geriebene Schale einer halben Citrone, etwas Salz, 5 Eigelb, 1 Schoppen Rahm und den

Schnee der Eiweiß. Die gutgearbeitete Masse in bestrichene Förmchen halbvoll gegossen und gebacken.

44. Windbeutel.

1/2 Maß Milch, 1/2 Pfd. Mehl und 9 ganze Eier. Verrühre Alles gut und tüchtig, gib ein wenig Salz hinzu und gieße den Teig in kleine Förmchen, welche mit Butter ausgestrichen sind. Backe es im Ofen und streue Zucker und Zimmt darauf, wenn Du sie aus dem Förmchen auf die Schlüssel gelegt hast. Gib eine Obstbrühe dazu.

Man kann diese Masse auch über gekochtes Obst auflaufen lassen, oder auch in einer Pfanne statt der Förmchen.

45. Filz oder Pfanne.

Für einen Silbergroschen Semmel brocke in 1 Maß Milch, laß die Semmel darin ausquellen, gib ein wenig Salz hinzu und 8 ganze Eier. Verrühre es gut mit einander und backe es in einer mit Butter fett ausgestrichenen Pfanne. Zur Veränderung kannst Du gewiegten Schnittlauch oder Schinkenscheibchen dazwischen legen. Wenn die Masse etwas von der Wärme überlaufen ist, so streiche etwas frische Butter darüber, und laß es schön gelbbraun werden. Sehr gut zu Salat.

46. Schneebälle.

Man setzt 3/4 Maß Milch nebst 3/4 Pfund Butter auf das Feuer und gibt, wenn es kocht, 3/4 Pfund Mehl hinzu, läßt dieß unter beständigem Rühren kochen, bis es sich vom Kasserol löst, thut es in eine Schüssel und verrührt nach und nach 12 Eigelb nebst etwas abgeriebener Citrone damit. Zuletzt das zu Schnee geschlagene Weiße der 12 Eier gut dazu gerührt.

Man setzt von dieser Masse mit einem Löffel Klümpchen auf ein Blech und backt sie sogleich. Bestreue die gebackenen Schneebälle mit Zucker und Zimmt.

47. Andere Art.

Man schlägt von 6 Eiweiß einen steifen Schaum, thut 6 Loth Zucker nebst 1 Loth gestoßener Orangenblüthen hinzu, setzt Häufchen wie ein Hühnerei groß auf ein Blech und backt sie, damit sie schön weiß bleiben, in einem ganz kühlen Ofen.

48. Aufjuck.

Nimm 5 Eier und zu jedem Ei einen starken Eßlöffel voll feines Mehl, ein wenig Salz und Zucker nach Belieben, thue 1 Schoppen Milch daran. Bestreiche ein Aufzuggeschirr mit Butter, setze die Masse hinein und ziehe sie auf oder backe sie. Auf Kohlen braucht sie 1 Stunde.

49. Speckauflauf.

Mit 1 1/2 Schoppen siedender Milch brühe 1/8 Pfund Mehl sorgfältig an, daß es keine Knollen gibt, rühre den Teig ganz glatt und schlage 4—5 Eier hinein. Dämpfe 1/8 Pfund würflicht geschnittenen Speck einen Augen-

Lick, schneide Schnittlauch recht fein, rühre Beides nebst Salz und Pfeffer an den Teig und ziehe ihn schnell auf. Es ist eine schmackhafte Abendspeise zu Salat.

50. Süßer Weckenauflauf mit Eingemachtem.

Ueber 3 abgerindete, zart geschnittene Wecken gieße ½ Schoppen siedende Milch, schneide ½ Pfund Butter darüber, daß sie schmilzt, dann rühre 10 Eidotter und 4—5 Loth Zucker daran, zuletzt den Schaum von 8 Eiweiß. Nimm die Hälfte der Masse in eine hohe, mit Butter bestrichene Aufzugform und ziehe sie auf. Mache eine Einlage von Eingemachtem auf die gebackene Oberfläche, fülle die andere Hälfte der Masse darauf und ziehe die Speise nochmals auf.

51. Brodauflauf.

Man gibt in ⅛ Pfund zerlassene Butter ¾ Pfund in Milch geweichte, gut ausgedrückte Wecken (Weißbrod), ¼ Pfund gestoßenen Zucker, ⅛ Pfund Weinbeeren, ⅛ Pfund Rosinen, etwas gehackte Citronenschalen und 4—5 Eier, füllt die gut geschaffte Masse in eine mit Butter bestrichene und mit Brosamen bestreute Form und backt sie in mäßiger Hitze. Eine Wein- oder Schodosauce ist gut dazu.

52. Karlsbader Mehlspeise.

1 Eßlöffel voll Mehl, 2 Eßlöffel voll Zucker, Brosamen, 6 Eier und 1 Maß saurer Rahm gut abgerührt, die Hälfte in eine bestrichene Form eingehüllt, 10—15 Minuten im Ofen harschen lassen, dann eine beliebige Marmelade darauf gegeben und die andere Masse darüber. Nach einer Viertelstunde streut man geriebenes Schwarzbrod, das mit Zucker und Zimmt vermischt ist, fingersdick darüber und backt die Speise noch eine halbe Stunde.

53. Wollfenzel (Wiener Speise).

8 Loth leichtgerührte Butter, 8 Eidotter, 8 Loth gestoßene süße Mandeln, 8 Loth Zucker, Vanille mit einander gerührt, den Schnee der Eiweiß darunter gezogen und im Dunst gekocht oder gebacken. Man gibt eine Rahm- oder Vanillesauce dazu.

Will man eine Speise im Dunst sieden, so füllt man eine Pfanne fingerhoch mit kochendem Wasser an, stellt die Form hinein, verschließt die erstere mit einem genau passenden Deckel, auf welchen man vorher einige Kohlen gelegt hat, damit sich keine Wassertropfen daran bilden, stellt die Pfanne über Kohlen und erhält das Wasser in fortwährendem Sieden. Den Deckel darf man nicht oft lüpfen.

54. Markmelone.

Man rührt ½ Pfund gestoßenen Zucker mit ½ Pfund gestoßenen Mandeln und 16 Eidottern eine halbe Stunde lang, gibt ¼ Pfund klein würflicht geschnittenes Mark, 6 Loth klein geschnittenen Citronat und den Schnee von 12 Eiern hinein, belegt eine Melonenform mit Butterteig, füllt

die Masse ein, doch nicht zu voll, läßt sie eine starke Stunde in nicht zu heißem Ofen backen, stürzt sie auf eine Schüssel und gibt sie schnell zu Tische.

55. Ein Blanc-manger.

Man nimmt 2 Kalbsfüße, kocht sie, bis sie ganz weich sind und es noch ungefähr 3 Schoppen Brühe hat, dann schüttet man sie durch ein Sieb, läßt sie kalt werden, nimmt das Fett sauber weg, stößt dann ½ Pfund Mandeln ganz fein, nimmt ½ Maß süßen Rahm und Zucker nach Belieben, läßt den Rahm und die Mandeln einmal aufkochen und drückt sie durch ein Tuch. So verfährt man 3 Mal, dann thut man die Sulz in die Pfanne, läßt sie wieder kochend werden, rührt den Rahm dazu, läßt Alles noch ein paar Minuten kochen, schüttet es in eine Form, die aber voll werden muß, läßt es stehen, bis es kalt ist, und stürzt es um. Man gibt eine Chocoladecreme dazu oder Sirup von Johannis- oder Himbeeren.

56. Haselnuß-Auflauf.

Man nimmt ½ Pfund gestoßene Haselnüsse und 8 Eigelb, Zucker nach Belieben, ein wenig Citronen oder Orangen- oder Rosenwasser, rührt Alles zusammen eine gute Viertelstunde, gibt den Schnee der Eier dazu, bestreicht die Form mit Butter, gibt die Masse hinein und backt sie bei gelindem Feuer ¾ Stunden. Auch hiezu paßt eine Chocoladecreme.

57. Chocoladeauflauf.

¼ Pfund rohgestoßene Mandeln und ¼ Pfund fein geriebene Chocolade nimm mit 12 Loth Zucker und der abgeriebenen Schale einer Citrone in eine Schüssel, rühre 8 Eigelb hinein, rühre dieß ½ Stunde, dann schlage das Eiweiß zu Schnee und rühre es langsam daran. Bestreiche eine Form mit Butter, bestreue sie mit Brosamen, thue die Masse hinein und laß sie eine Stunde backen.

58. Anderes Verhältniß.

6 Loth Zucker, 2 ganze und 6 gelbe Eier, 4 Loth gestoßene, geschälte Mandeln eine Viertelstunde gerührt, 4 Loth geriebene Chocolade und den Schnee der 6 Eiweiß dazu. Verfahren wie oben.

59. Biscuit-Auflauf.

½ Pfund Zucker mit 12 Eidottern eine halbe Stunde gerührt, ½ Pfund zerlassene Butter, eine feingeschnittene Citronenschale und den Schnee von 8 Eiweiß hineingegeben, in eine bestrichene Form eingefüllt, eine Stunde langsam gebacken und nachher mit Zucker bestreut.

60. Auflauf von Kirschen.

¼ Pfund Butter leicht gerührt, die Brosamen von 2 Milchbroden mit Milch angefeuchtet, ¼ Pfund gestoßene, abgezogene Mandeln und 6 Eigelb an die Butter, gib noch die abgeriebene Schale einer halben Citrone, 1 Quint gestoßenen Zimmt und eine Messerspitze voll gestoßene Nelken darunter, schlage das Eiweiß zu Schaum, rühre es an die Masse, nimm

Kirschen hinein, so viel der Teig faßt, bestreiche eine Form mit Butter, bestreue sie mit Brosamen, fülle die Masse ein und backe sie.

Man kann auch gedörrte Kirschen dazu nehmen, die man Tags zuvor mit Wasser anschwellt, und bevor man sie braucht, in einem Seiher gut abtropfen läßt.

61. Andere Art.

Rühre 1/4 Pfund Butter leicht, gieße 1/4 Schoppen süßen Rahm daran, rühre sie mit einander eine Viertelstunde, füge 4 Eßlöffel voll Mehl, 1 Quint Zimmt, 1/2 Quint Nelken, 1/4 Pfund rohgestoßene Mandeln, 1/4 Pfund Zucker und 8 Eigelb bei, dann den Schaum von den Eiweiß und 2 Pfund ausgesteinte, zur Hälfte süße und zur Hälfte saure Kirschen darunter, fülle die Masse in eine mit Butter dick bestrichene und mit Semmelmehl bestreute Form und backe sie.

62. Kirschenkoch.

Man steint einige Pfund Kirschen aus, drückt etwas Saft heraus, und vermengt diesen mit geriebenem schwarzem Brod, Zucker, Zimmt, Nelken und Citronenschale. Nun schlägt man 10—12 Eiweiß zu Schnee, vermischt ihn mit den Kirschen, bringt die Masse in eine mit Butter bestrichene Form, backt sie und gibt sie mit Zucker und Zimmt bestreut zu Tische. Kann auch von ausgesteinten Zwetschen gemacht werden; nur brauchen diese mehr Zucker.

63. Einfacher Kirschenauflauf.

Koche von 1/4 Pfund Mehl und 1/2 Maß Milch einen Brei. Rühre 1/4 Pfund Butter leicht, nimm einen starken Löffel voll von dem Brei dazu, so wie ein Ei, wieder einen Löffel voll Brei und ein Ei und so fort, bis der Brei gar ist, thue 1/4 Pfund Zucker, etwas Zimmt und 1 1/2 Pfund abgebeerte schwarze Kirschen dazu, und ziehe die Masse sogleich auf. Kann auch von ausgesteinten Zwetschen gemacht werden.

64. Reisauflauf mit Kirschen.

12 Loth Reis wird mit kaltem Wasser einigemal überkocht, dann abgekältet, mit Milch, einem Stück Zimmt und 1/4 Pfund Zucker, worauf eine Citrone abgerieben wurde, dick, doch nicht zu weich gekocht. Wenn er abgekühlt ist, nimmt man ihn mit 3—4 Eigelb in 1/4 Pfund leichtgerührte Butter und zieht den Schnee der Eiweiß darunter. Man füllt nun in eine bestrichene Form eine Lage Reis, dann eine Lage eingemachte Kirschen und darauf den übrigen Reis ein und backt ihn eine Stunde in nicht zu heißem Ofen. Nach dem Stürzen wird die Speise oben mit eingemachten Kirschen garnirt.

65. Weichselsemmeln.

Ausgesteinte Kirschen werden mit Zucker, Citronensaft und Brosamen in Wein gedünstet. Nimmt man dürre Kirschen dazu, so werden diese vorher in Wasser etwas übersotten. Man schneidet von Semmeln die untere

harte Rinde ein wenig weg und oben die Scheibe (den Deckel) ab, nimmt das Weiche heraus und backt Semmel und Scheibe im heißen Schmalze gelb. Die Kirschen werden nun in die Semmeln gefüllt, diese mit der Scheibe zugedeckt und warmer, mit Zucker versüßter und mit Kirschen oder Weichselnbrühe vermischter Wein darüber gegossen. Man kann sie auch mit Eierschnee überziehen, mit Zucker bestreuen und im Ofen noch aufziehen. Die Semmeln können auch in nämlicher Weise mit gedörrten Zwetschen gemacht werden.

66. Auflauf von Johannisbeeren.

3 Milchbrode brühe mit siedender Milch an, rühre 1/4 Pfund frische Butter leicht, mache noch 1/4 Schoppen Milch siedend, gieße sie an die Butter, nimm die Wecken dazu und laß es eine Viertelstunde stehen; dann rühre es mit 5 Eigelb ab, das Weiße derselben schlage zu Schnee, rühre ihn mit etwas abgeriebener Citronenschale und gestoßenem Zucker schnell an die Masse, bestreiche ein Blech mit Butter, thue den halben Theil der Masse hinein, belege sie mit eingemachten oder frischen Johannisbeeren, welch letztere zuvor mit Zucker abgekocht werden müssen, breite die andere Hälfte der Masse darüber und backe sie im heißen Ofen.

67. Andere Art.

Pflücke 1 Schoppen reifer Johannisbeeren und koche diese eine halbe Viertelstunde mit 1/8 Pfund Zucker. Die Beeren nimm in einen Seiher, damit der Saft abläuft, diesen koche noch länger ein. Rühre den eingekochten Saft an 1/4 Pfund geschälte, gestoßene Mandeln, dann nach und nach 8 Eiweiß und 4 Loth Zucker dazu. Die gekochten Beeren gib schnell an die Masse und ziehe sie sogleich auf.

Der nämliche Auflauf kann auch von Himbeeren oder Erdbeeren gemacht werden; der letztere braucht aber zum Fertigwerden eine Viertelstunde länger Zeit.

68. Auflauf von Stachelbeeren, Johannisbeeren, Himbeeren oder Erdbeeren.

Die Stachelbeeren dürfen noch nicht völlig reif sein, hingegen die anderen Beeren. Behandle sie mit Zucker, wie oben, schlage das Weiße von 10 Eiern zu Schnee, thue gestoßenen Zucker, an welchem das Gelbe einer Citrone abgerieben wurde, und etwas Citronensaft dazu, mische die gekochten Beeren hinein, bestreiche ein Blech mit Butter und ziehe es auf.

69. Quittenauflauf.

Reibe 12 Quitten mit einem Tuche rein, koche sie weich, nimm ihnen Schale und Butzen ab, treibe sie durch den Erbsenseiher, verrühre das Mark gut, dann 8 Eidotter, 1/4 Pfund Zucker, abgeriebenes Citronengelb, und zuletzt den Schaum von 8 Eiweiß dazu. Schnell aufgezogen.

70. Apfelspeise.

Schäle und schnitzle Aepfel fein, vermenge sie mit Zucker und Zimmt. Nimm Brosamen von Hausbrod, dünste sie in Butter, menge unter dieses

ebenfalls Zucker, wie auch Rosinen. Lege in ein mit Butter bestrichenes Blech eine Lage Aepfel und eine Lage Brosamen und fahre immer so fort, bis Beides alle ist; mit Brosamen muß aufgehört werden; träufle über die Speise ½ Schoppen Himbeersaft und dünste sie eine Stunde unter einem Aufzugdeckel. Man gibt sie im Blech auf den Tisch.

71. Andere Art.

6 Borsdorfer Aepfel werden geschält, in dünne Scheiben geschnitten, in Mehl umgewandt und in heißem Schmalze gelb gebacken. Dann legt man sie in eine mit Butter bestrichene Schüssel und streut zwischen hinein Rosinen, feingewiegte Citronenschalen, Zucker und Zimmt. Dann quirlt man 4 Eidotter mit 1 Schoppen süßem Rahm, gießt dieß über die Aepfel und backt die Speise im Ofen.

72. Aepfeltschu.

2 abgerindete Wecken schneide in dünne Scheiben, bestreiche ein Blech dick mit Butter, streue ziemlich viel Zucker darauf herum, und auf diesen hin geschnittene, abgezogene Mandeln. Belege nun den Boden und aufwärts die Seitenwand mit Schnitten. Alle Fugen müssen mit Schnitten ausgelegt werden, da sie die Kruste der Speise bilden müssen. Schäle saure Aepfel, schnitzle sie sehr fein in eine Schüssel, vermenge sie mit Zucker, Zimmt, Rosinen und Weinbeeren; wenn sie naß werden, so nimm sie und lege sie fest eingedrückt in das Blech, auf jede Schichte schneide dünne Butterschnitzen und obenhin ebenfalls Butter. Dünste die Speise mit einem Aufzugdeckel eine Stunde lang oder backe sie im Oefchen. So lange die Form noch heiß ist, gieße ringsum an den Schnitten Himbeer- oder Kirschensaft hinunter und träufle auch obenhin; dann stürze sie.

73. Auflauf von Aepfeln.

Ungefähr 10 große Aepfel werden geschält, fein geschnitten und mit Zucker und Zimmt gedämpft. Wenn sie weich sind, läßt man sie kalt werden. Dann wird ½ Pfund Butter leicht gerührt, 12 ganze Eier mit 6 Löffeln voll Mehl, süßer Rahm, das Gelbe einer halben Citrone und etwas Zucker in die Aepfel hineingerührt, eine Form mit Butter bestrichen, eingefüllt und aufgezogen.

74. Andere Art.

Schäle Aepfel, schneide sie zu kleinen Bröckchen, und koche sie mit einem Glase Wein schnell in einer Messingpfanne. Wenn sie weich sind, läßt man sie in einer Schüssel kalt werden, rührt aber nicht darin, damit die Würfel ganz bleiben. Dann rührt man ¼ Pfund Butter leicht, schlägt 3 ganze Eier und von 3 andern das Gelbe darein, nimmt 2 Eßlöffel voll feines Mehl, eine Hand voll gestoßenen Zucker, ein wenig Zimmt und die abgeriebene Schale einer halben Citrone dazu. Wenn dieß Alles unter einander gerührt ist, thut man die Aepfel ganz langsam darein, bestreicht ein Blech mit Butter, füllt die Masse ein, stößt eine Hand voll ungeschälte

Mandeln klein, vermischt sie mit Zucker und Zimmt, streut sie dick über den Auflauf, schneidet etwas Butter darauf, und backt die Speise.

75. Aepfelkunzen.

8—10 Loth Butter leicht gerührt, dann nach und nach 9 Eier daran, 2—3 eingeweichte Wecken fest ausgedrückt, und nebst einer kleinen Schüssel voll zu ganz dünnen und kleinen Scheibchen zerschnittener Aepfel mit der Butter vermischt. Hierauf gib so viel Zucker an den Teig, bis er recht süß ist, bestreiche ein Aufzugblech mit Butter und ziehe ihn auf oder backe ihn. Ehe er auf den Tisch kommt, bestreut man ihn dick mit Zucker und Zimmt.

76. Aepfel mit Beschamell.

Man schält gute Aepfel, spaltet sie und dünstet sie in Wein und Zucker weich. Dann bereitet man Beschamell, indem man ¼ Pfund Butter zergehen läßt, 5—6 Eßlöffel voll Mehl damit rührt, bis es schäumt, und es dann mit Milch oder Rahm zu einem flüssigen Brei kocht. Diesen rührt man nachher mit 8 Eidottern, 6 Loth an Citrone abgeriebenem Zucker ab und gibt den Schnee von 6 Eiweiß hinein. Man gibt nun in eine bestrichene Schüssel eine Lage von dem Teig, dann eine Lage Aepfel, wieder Teig u. s. f. Zuletzt Teig darüber, mit Zucker bestreut und eine halbe Stunde gebacken.

77. Auflauf von Aprikosen.

Man schält 8—9 Aprikosen; am leichtesten geht dieß, wenn man sie mit siedendem Wasser anbrüht und eine Zeitlang daran stehen läßt. Dann läutert man ein starkes Viertelpfund Zucker mit einem Glas Wasser, kocht sie in dem Zucker weich und thut sie zum Erkalten in ein Geschirr. Wenn sie kalt sind, werden sie zerrührt, dann thut man die abgeriebene Schale einer halben Citrone darein, schlägt 8 Eiweiß zu Schnee, rührt ihn nach und nach an die Aprikosen, bestreicht eine Form mit Butter und backt die Speise oder zieht sie auf.

78. Markkrapfen.

Man macht aus ¼ Pfund Mehl, einem eigroßen Stück Butter, 1 Eßlöffel voll Zucker und 2 Eidottern einen Teig, wie ein Nudelteig, rollt ihn aus und überstreicht ihn mit Eiweiß. ¼ Pfund feingeschnittenes Mark, 1 Handvoll gestoßene Mandeln, 2 Loth Zucker, etwas Zimmt und 3 Eidotter werden gut gerührt, von dieser Masse immer einen Theelöffel voll auf den Teig gelegt, der andere Teig darüber geschlagen, Krapfen ausgerädelt, in eine mit Butter bestrichene Schüssel gesetzt, siedender süßer Rahm darüber gegossen, Zucker darauf gestreut und im Ofen gelb gebacken.

79. Abgetriebenes Pfanzel.

½ Pfund Butter leicht gerührt, 6 in laues Wasser gelegte Eier eins nach dem andern langsam dazu, etwas Salz, Zucker, Zimmt und ¼ Pfund Mehl. Die Masse in eine mit Butter bestrichene und mit Brosamen bestreute Form gefüllt und ½ Stunde gebacken. Dann stürzt man sie in

eine größere Form, gießt ½ Maß mit Zucker versüßte Milch oder Rahm darüber und backt sie noch eine Stunde.

80. Pfanzel in Wein.

Das Pfanzel wird wie oben gemacht. Statt Zimmt dazu zu geben, reibt man den Zucker an einer Citrone ab und backt das Pfanzel statt in Milch in Wein mit Zucker.

81. Spanisches Brod.

Man reibt von 4 Semmeln die Rinde ab und schneidet sie in runde Stücke. 4 Eier und 6 Dotter werden mit ½ Maß süßem Rahm gequirlt, Zucker und Zimmet dazu gegeben und über das Brod gegossen. — ¼ Pfund Rosinen, ¼ Pfund Zibeben (Weinbeeren), ¼ Pfund geschälte, stiftartig geschnittene Mandeln mit einander vermischt; eine Form mit Butter oder Mürbteig ausgelegt, eine Lage Schnitten hinein, eine Lage Weinbeeren rc. darauf, wieder Schnitten u. s. f., dann der zurückgebliebene Eierrahm darauf und im Ofen gebacken. Man gibt die Speise ganz oder in Schnitten zerlegt und mit Zucker bestreut zu Tische.

82. Wasserschnitten.

Ein Teig wie zu Semmelnudeln bereitet. In diesem werden Semmelschnitten umgewendet und dann in siedendem gesalzenem Wasser aufgesotten. Nachher hebt man sie mit einem Schaumlöffel heraus, legt eine Lage davon in eine mit Butter bestrichene Schüssel, schmälzt sie mit gerösteten Bröseln, wieder Schnitten u. s. f. Im Ofen gebacken oder aufgezogen. Sehr gut wird die Speise, wenn man auf den Boden einige Löffel voll sauren Rahm gibt.

83. Auflauf von Krebsen.

Man siedet 19—20 Krebse, nimmt das Fleisch aus Scheeren und Schwänzen, stößt die leeren Schalen nebst dem übrigen Theil der Krebse fein, nimmt 6 Loth Butter in eine Kachel, dämpft das Gestoßene ein wenig darin, gießt siedende Milch daran, preßt es, wenn es aufgekocht hat, durch ein Tuch und läßt es kalt werden. Dann schöpft man die Krebsbutter (das Rothe) in eine Schüssel, weicht das Innere von einem Kreuzerweck in die abgekühlte Milch ein, rührt an die Krebsbutter das Gelbe von 3 Eiern nebst ⅛ Pfund Reis, der vorher in der Milch dick gekocht wurde, Salz, und etwas abgeriebener Citronenschale, rührt Alles gut unter einander, das zu Schnee geschlagene Weiße der 3 Eier darunter, füllt die Masse in ein mit Butter bestrichenes Blech und zieht sie auf.

Dieser Auflauf kann auch süß gemacht werden, indem man die Krebse ohne Salz siedet und statt Reis ⅛ Pfund abgezogene, gestoßene Mandeln und eine Handvoll Zucker dazu nimmt.

84. Auflauf von Brieschen (Kalbsmilch).

Zwei Semmeln abgerieben, in Wasser eingeweicht, fest ausgedrückt und in einem Stück Butter abgedämpft. Dann rührt man ¼ Pfund Butter

leicht, nimmt die gedämpften Semmeln dazu, rührt es mit 8 Eigelb eine Viertelstunde, schlägt das Weiße zu einem Schaum, und rührt ihn nebst etwas Salz und Muskaten auch an die Masse. Hierauf wascht man 3—4 Brieschen, siedet sie in Salzwasser, häutet sie sauber, schneidet sie in kleine Stückchen, dämpft sie in einem Stück Butter ab, streut eine Messerspitze voll Mehl darüber, thut etwas Citronenschale dazu, füllt es mit Fleischbrühe auf, und läßt sie stark einkochen, stellt sie dann auf die Seite zum Abkühlen, drückt Citronensaft darauf, bestreicht ein Blech mit Butter, bestreut es mit Semmelmehl, füllt die Hälfte der Masse hinein, den Ragout darauf, die übrige Masse vollends darüber, und läßt die Speise langsam backen.

85. Gebackene Reisspeise mit Ragout.

Man kocht ½ Pfund blanschirten Reis in Fleischbrühe weich, doch so, daß er noch ganz bleibt. Wenn er dick ist, rührt man 3 Eier und Salz daran, bestreicht eine Kasserole dick mit Butter, gibt den Reis hinein, so daß in der Mitte eine starke Höhlung bleibt, füllt ein kräftiges Ragout von Kalbfleisch oder Geflügel ein, deckt es mit Reis zu und backt die Speise gelb. Man gibt auch Petersiliensauce dazu.

Puddings.

Vorbemerkung.

Die Puddings können entweder in mit Butter bestrichenen Servietten, die man in siedendes Wasser hängt, oder in Puddingformen mit gut schließenden Deckeln gesotten werden; nur vergesse man nie, die Formen tüchtig mit Butter zu bestreichen.

Wenn die Puddings die gehörige Zeit gesotten haben, so stelle man sie einige Minuten in kaltes Wasser; sie lassen sich leichter stürzen. Zu den süßen Puddings muß durchaus eine süße Sauce gegeben werden.

Man muß stets heißes Wasser bei der Hand haben, um das eingedünstete Wasser während des Siedens ersetzen zu können. Es darf aber nie so viel Wasser haben, daß es über die Form weggeht oder diese umstürzt; das Wasser darf höchstens bis ein Fingerbreit vom Deckel weggehen.

Die Formen dürfen nicht viel über die Hälfte voll sein, weil die Puddings stark aufgehen.

1. Englischer Plumpudding.

Man hackt ¾ Pfund gut abgehäutetes Nierenfett mit ¾ Pfund Mehl recht fein, thut einen schwachen halben Schoppen kalte Milch, ein Gläschen Cognac oder Rum, 10 Loth gestoßenen Zucker, 4 Eier, ¼ Pfund

Weinbeeren, 1/4 Pfund Rosinen und etwas gehackte Citronenschalen dazu, rührt die Masse gehörig, bestreicht eine Serviette in der Mitte mit Butter, bestreut sie mit Mehl, gibt die Masse darauf und bindet die Serviette fest zusammen, doch so, daß noch genug leerer Raum zum Aufgehen des Puddings bleibt. Man legt ihn nun in siedendes Wasser und kocht ihn 2 1/2 bis 3 Stunden langsam fort, nimmt ihn dann auf eine Schüssel, befreit ihn von der Serviette und gießt eine Schodo-Sauce darüber.

2. Andere Art.

9 Loth Citronat und Pomeranzenschalen, 9 Loth Rosinen, 9 Loth Weinbeeren (Zibeben), 12 Loth geriebenes Brod, 9 Loth Ochsenmark, 9 Loth gestoßene Mandeln, 1 Loth feinen gestoßenen Zimmt, etwas gestoßene Nelken, ein halbes Glas Madeira oder Cognak, 9 Loth gestoßenen Zucker, die abgeriebene Schale einer halben Citrone. Die Weinbeeren werden ausgekernt und geschnitten. Diese, die Rosinen, Citronat und Pomeranzenschalen werden über Nacht in Milch eingeweicht. Dieß Alles wird dann mit 12 Eigelb angerührt, und zuletzt kommt der Schaum von 12 Eiweiß dazu. Es wird 1 1/2, auch 2 Stunden gesotten.

3. Mehlpudding.

In 5 Loth zerlassene Butter rühre vorsichtig über dem Feuer 8 Loth feinstes Mehl, bis es schäumt, dann rühre 1 Schoppen gute Milch daran, bis es dickt. Wenn es erkaltet ist, so rühre darein 7 Dotter, das abgeriebene Gelbe einer Citrone, Zucker nach Geschmack, zuletzt den Schaum von 7 Eiweiß. Die Form mit Butter bestrichen, mit Mutschelmehl bestreut und mit der Masse 5/4 Stunden lang gesotten.

4. Neunloth-Pudding.

9 Loth Zucker, 9 Loth Butter und 9 Loth feines Weizenmehl werden in 1/4 Maß Milch abgebrannt. Wenn dieß in einer Schüssel erkaltet ist, wird das Gelbe von 9 Eiern dazu gerührt, etwas abgeriebene Citronenschale und das zu einem Schnee geschlagene Weiße der 9 Eier.

Man kocht entweder die Masse in der Serviette oder in der Form. Gebacken ist dieser Pudding auch sehr gut.

Wein oder Obstbrühe gib dazu.

5. Rheinischer Pudding.

9 Loth feines Mehl (Stärkmehl, wenn man hat) 5 Loth feingestoßenen Zucker rühre mit 1/2 Schoppen guter Milch an. Indessen laß in einer Kasserole 9 Loth Butter in 1/2 Schoppen lauer Milch zergehen, dann rühre obiges Teigchen in die zerlassene Butter, und zwar über dem Feuer; rühre so lange bis die Masse dickt und sich der Teig vom Löffel schält, nimm sie in eine Schüssel; halb erkaltet, rühre 9 Dotter daran, gestoßene Vanille nach Geschmack und 9 Loth feingestoßene, geschälte Mandeln, zuletzt den Schnee der 9 Eiweiß. Siede ihn 1 1/2 Stunden.

Statt der Vanille können auch die abgeriebene Schale einer halben Citrone und 4 Stück altbackene Makronen, zu Brosamen gerieben, dazu genommen werden.

6. Rahmpudding.

6 Löffel voll dicken sauren Rahm mit 6 Eidottern angerührt, das Weiße von den Eiern zu Schnee geschlagen, Zucker, Zimmt, etwas Salz und Semmelbrosamen dazu gemischt, bis es gehörig dick ist. Wird 1 Stunde gesotten.

7. Schwarzbrod Pudding.

1/4 Pfund Butter leicht gerührt, ein Suppenteller voll geriebenes Hausbrod, 5 Eigelb, Rosinen, Weinbeeren, geriebene Citronenschale, Zucker, Citronat, 1/8 Pfund gestoßene Mandeln, Zimmt und Nelken in ein wenig Milch oder Wein eingeweicht, gut unter einander gemengt, ein Glas süßen Rahm oder Wein dazu, zuletzt den Schaum der 5 Eiweiß daran und 5/4 Stunden gesotten.

8. Oder:

Schwarzbrod, meist Rinde, wird geröstet, gestoßen und durch das Blechsieb gegeben. Davon nimmt man 12 Loth in eine Schüssel und gibt hinzu: 12 Loth Zucker, 12 Eigelb und 6 Loth zerlassene Butter. 2 Loth süße, 1/2 Loth bittere, geschälte und geriebene Mandeln, etwas feinen Zimmt, abgeriebene Citrone, ein wenig gestoßene Cardamonen und einige gestoßene Gewürznelken thue nachher hinzu, zuletzt das zu einem festen Schnee geschlagene Weiße der 12 Eier.

Koche diesen Pudding in der Serviette oder in der Form 1 1/2 Stunden und gib Wein oder Obstbrühe dazu.

9. Reispudding.

10 Loth Reis verlesen und zwei Mal mit siedendem Wasser angebrüht, durchgeseiht, 1/2 Maß siedende Milch daran gegossen und auf Kohlen weich eingekocht; nun rührt man 10 Loth Butter leicht, 6 Loth geschälte, gestoßene Mandeln, die Schale von einer halben Citrone, 10 Loth gestoßenen Zucker und 10 Eigelb mit dem erkalteten Reis an die Butter, den Schaum von den 10 Eiweiß zuletzt noch daran, in eine gut mit Butter bestrichene und mit Brosamen bestreute Form gefüllt und 5/4 Stunden gesotten.

10. Andere Art.

Wenn der Reis in Milch eingekocht und die Butter leicht gerührt ist, wird statt der Mandeln ein geriebenes Weißbrod, 1/4 Pfund Weinbeeren, eben so viel Rosinen, 2 Messerspitzen voll Zimmt darein gethan, Zucker, Butter und Eier so viel wie oben.

11. Anderes Verhältniß.

1/2 Pfund Reis in 3 Schoppen Milch nicht ganz weich gekocht, 12 Loth Butter, gehörig Zucker, 10 Eigelb, Zimmt, Citronenschale, Citronat, eine Prise Salz, den Schnee der 10 Eier.

12. Chocolade-Pudding.

1½ Schoppen Milch, 10 Loth Chokolade, 3 Loth feinstes Mehl (Stärkmehl, wer hat), auf dem Feuer so lange gerührt und gekocht, bis es dick ist. Wenn es erkaltet ist, kommen 10 Eier daran, das Weiße zu Schnee geschlagen. In ein bestrichenes und bestreutes Model gefüllt und 2 Stunden gesotten.

Die Sauce dazu.

2½ Täfelchen Chocolade, 1½ Schoppen Milch, ein Eßlöffel voll feinstes Mehl, 5 Eigelb, etwas Zucker auf dem Feuer gerührt, bis es anfängt zu kochen.

13. Zweite Art.

7 Loth Chokolade mit 1 Schoppen süßen Rahm kochen lassen, wenn es kalt ist, ¼ Pfund Zucker, 4 Eier, Zimmt und Vanille dazu genommen und noch 1 Schoppen Rahm beigefügt. In eine bestrichene Form gefüllt und wie oben gesotten. Dieser Pudding muß kalt sein, bevor man ihn stürzt. Man garnirt ihn mit geschwungenem Rahm.

14. Englischer Pudding.

3 Schoppen Rahm kocht man mit 6 Loth Butter und rührt 12 Loth Mehl hinein, läßt dieß erkalten; dann werden 12 Eigelb, 6 Loth Butter, Citronenschale und zuletzt der Schaum von den 12 Eiweiß eingerührt, 1½ Stunden gesotten.

15. Zweite Art.

Von 6 Milchbroden das Innere auf dem Reibeisen gerieben, mit 8 Eigelb, ein wenig Rosenwasser, ¼ Schoppen Rahm, der abgeriebenen Schale einer halben Citrone, 6 Loth Zucker, 1 Handvoll Weinbeeren uud Rosinen, und zuletzt dem Schaum von den 6 Eiweiß gut unter einander gerührt. Eine Stunde gesotten.

16. Dritte Art.

¾ Pfund Mehl, ¾ Pfund Rosinen, ¾ Pfund Weinbeeren, ¾ Pfund Nierenfett, 4 Loth Citronat, 4 Loth Pomeranzenschale, die Schale von einer halben Citrone, die Weinbeeren werden ausgekernt und kleingeschnitten, wie auch Citronat und Pomeranzenschalen. Die ganze Masse mit ½ Maß siedender Milch, 12 Eiern, ½ Glas Madeira oder Cognak und einem starken Viertelpfund Zucker recht gerührt, 1 Stunde gesotten.

17. Punsch-Pudding.

½ Pfund Butter in einer messingenen Pfanne zerlassen, dann ein schwaches ½ Pfund Mehl darein, dieß auf dem Feuer glatt gerührt und sogleich 1 Schoppen Milch darein und so lange gekocht, bis sich der Teig vom Löffel schält; Zucker an einer Citrone abgerieben, diesen gestoßen und mit 12 Eigelb darein. Eingefüllt und 1 Stunde gesotten.

18. Zweite Art.

4 Eßlöffel feines Mehl, $1/4$ Pfund Zucker, 12 Eigelb, von 2 Citronen das am Zucker abgeriebene Gelbe und der Saft der 2 Citronen; dieß Alles mit einander $1/2$ Stunde gerührt, dann das Weiße von 10 Eiern zu Schnee geschlagen und auch dazu gethan, die bestrichene Form mit Mutschelmehl bestreut. Eine halbe Stunde sieden lassen, und eine Schodo-Sauce dazu gemacht.

19. Brennender Pudding.

Etwa 3 Loth Mandeln gestoßen, mit 4 Loth feinem Mehl, eben so viel leicht gerührter Butter und eben so viel Zucker gut vermischt, dann 5 Eigelb angerührt, den Schnee vom Weißen dieser Eier dazu, und so viel altbackenes geriebenes Biscuit, als die vorhandene Flüssigkeit erfordert. Dann eingefüllt und 1 Stunde gesotten. Wenn der Pudding auf die Schüssel gestürzt ist, wird in der Mitte ein Gefäßchen mit Spiritus angebracht, dieser angezündet, der Pudding mit Arack begossen, wonach sich die Spiritusflamme auch diesem mittheilt.

20. Biscuit-Pudding.

$1/2$ Pfund feingestoßenen Zucker und die abgeriebene Schale einer Citrone mit 10 Eigelb $1/2$ Stunde gerührt, dann 2 Eßlöffel voll feines Mehl und den Saft einer halben Citrone daran, zuletzt den steifen Schaum von 10 Eiern und 1 Stunde gesotten.

21. Kartoffel-Pudding.

1 $1/2$ Vierling Butter leicht gerührt, $1/4$ Pfund geschälte, gestoßene Mandeln, 10 Eigelb, auf jedes Ei einen Eßlöffel voll geriebene Kartoffeln, Zucker, bis die Masse süß genug ist, die Schale von einer halben Citrone, den Schaum von 10 Eiweiß. $5/4$ Stunden gesotten.

22. Andere Art.

Man nimmt $1/2$ Pfund auf dem Reibeisen zerriebene Kartoffeln, weicht $1/2$ Pfund Milchbrod in kochende Milch ein, drückt es wieder aus, rührt $1/4$ Pfund Butter leicht, das Gelbe von 6 Eiern daran, das Weiße schlage zu Schnee, und rühre Alles unter einander mit ein wenig Salz. Eingefüllt und 1 Stunde kochen lassen. Man gibt eine Buttersauce dazu.

23. Kartoffel-Pudding mit Schinken.

In 12 Loth leicht gerührte Butter gibt man 4 Eidotter, 6 ganze Eier, 1 Pfund kleingeschnittenen Schinken, 1 geriebene Semmel, wenig Mehl und salzt die Masse. Wenn der Pudding gesotten und gestürzt ist, wird er mit geriebenem Käs bestreut und mit heißer Butter begossen.

24. Wälscher Pudding.

6 Eigelb, 4 Loth Zucker, 2 am Reibeisen geriebene Semmeln, $1/4$ Pfund geschälte, länglich geschnittene Mandeln, $1/4$ Pfund geschnittene Weinbeeren,

¼ Pfund feingeschnittenes Mark mit einander vermischt, dann den Schnee der Eier dazu und 5/4 Stunden gesotten. Wenn er gestürzt ist, macht man mit dem Messer kreuzweise Schnitte hinein, streut Zucker und Zimmt darauf und gießt heiße Butter darüber.

25. Kastanien-Pudding.

1 Pfund geschälte Kastanien werden 1 Minute in siedendem Wasser geschwellt, die Haut davon abgezogen, die eine Hälfte würflicht geschnitten, die andere fein gestoßen und in ½ Pfund leichtgerührte Butter gegeben, dazu 4 Loth Mehl, 3 ganze Eier, 3 Dotter, ½ Pfund feingehacktes Ochsenmark oder Nierenfett, 6 Loth Zucker, 6 Loth Weinbeeren, 1 Schoppen Rum, ebensoviel Rahm, Muskatnuß und zuletzt die würflicht geschnittenen Kastanien. 5/4 Stunden gesotten. Man gibt eine Rahm- oder Früchtesauce dazu.

26. Gebratene Milch in Wasser.

4 Eier werden mit einem Eßlöffel voll Zucker gut gequirlt, ½ Schoppen süßer Rahm und 1 Schoppen Milch dazu gegeben und in eine bestrichene Form eingefüllt. In eine Kasserole wird 3 Finger tief kochendes Wasser gegossen, die Form hineingestellt und 20 Minuten im heißen Ofen gebacken. Beim Anrichten bestreut man die Speise mit Zucker und brennt sie mit einem glühenden Schäufelchen. Etwas Vanille schmeckt sehr gut in dieser Milch.

27. Butterschnitten.

Man gibt in ½ Pfund leicht gerührte Butter ½ Pfund Mehl, 8 Eigelb, Salz und den Schnee der Eiweiß. In eine bestrichene Form eingefüllt, und 1 Stunde gesotten. Man gibt die Speise zu Blumenkohl oder eingemachtem Kalbfleisch, indem man sie in der Brühe derselben einen Augenblick aufkocht. Zu Suppen wird sie in Schnitten geschnitten und in Fleischbrühe aufgekocht.

28. Eine Caramille.

Nimm ½ Maß Rahm, laß ihn siedend werden, stelle ihn vom Feuer, bis er kalt ist, dann schlage 6 ganze Eier mit 4 Loth Zucker zu Schaum, 4 andere Loth Zucker röste in einer Messingpfanne hellbraun, lasse sie schnell in der sturzenen Form umherlaufen; so daß es eine schöne Kruste gibt; dann rühre den Rahm in die geschlagenen Eier und gib dieß Alles in die Form, welche gerade voll werden sollte. Laß es 2 Stunden sieden. Es muß warm umgestürzt werden.

29. Citronen-Pudding.

7 Eigelb mit ¼ Pfund Zucker ¼ Stunde gerührt, 1 Handvoll Mehl, die feingewiegte Schale einer Citrone und der Schnee der Eiweiß dazu. In eine mit Butter bestrichene und mit Rosinen bestreute Form eingefüllt. In eine Kasserole wird 3 Finger tief kochendes Wasser gegossen, die Form hineingestellt und 20 Minuten im heißen Ofen gebacken. Man gibt eine Schodo-Sauce dazu.

30. Gesalzener Pudding von Nudeln.

Zu einem großen Pudding mache einen Nudelteig von 3 großen oder 4 kleinen Eiern, welle ihn recht dünn aus, schneide einer kleinen Fingersbreite Nudeln daraus, siede sie in Salzwasser, flöße sie wieder ab, hacke ein paar verwellte Euter oder ein Stück Kalbsbraten mit etwas Petersilie klein, thue die Nudeln in eine Schüssel, das Gehackte nebst Salz und Muskatnuß dazu, rühre 1/4 Pfund Butter leicht, 6 Eier hinein nebst einem Eßlöffel voll Semmelmehl, dann die abgesottenen Nudeln darunter, fülle es in eine bestrichene und mit Semmelmehl bestreute Form und siede es eine Stunde. Man gibt eine Buttersauce mit Morcheln oder Brieschen dazu.

31. Pudding mit Kalbsmilchen. (Brieschen.)

7 altbackene Milchbrode eingeschnitten und mit 1 Schoppen siedender Milch angebrüht. 1/4 Pfund Butter leicht gerührt, 7 Eigelb hineingeschlagen, dann die Milchbrode, ein feingewiegtes Milchlein, ein Euter, ein Stück Kalbsbraten mit Sauce, etwas Speck, Alles feingewiegt, von der Hälfte des Milchleins werden größere Stückchen geschnitten, Petersilie, Zwiebeln, Salz, Muskatnuß, ein wenig Pfeffer und den Schaum von 7 Eiweiß dazu, eingefüllt und 5/4 Stunden gesotten. Man gibt eine Buttersauce mit Morcheln oder Scorzoneren (Schwarzwurz) dazu.

32. Krebspudding.

Von 30 Krebsen verfertige eine Krebsbutter, von dieser behalte das Benöthigte zur Sauce zurück, die übrige rühre leicht. Nimm 2 eingeweichte und fest ausgedrückte Semmeln, 6 Eidotter, das gehackte Scheerenfleisch, feingeschnittene Petersilie (kann auch weggelassen werden), grobgeschnittene Morcheln, Salz, Muskatnuß und zuletzt den Schaum von 6 Eiweiß dazu. In die bestrichene Form streue die Krebsschwänze, fülle die Masse ein und siede sie 5/4 Stunden. Gib den Pudding in einer Krebssauce zu Tisch.

33. Pudding mit Kalbsfüßen.

(Sehr gut für Kranke, die in der Genesung begriffen sind.)

4 Kalbfüße siede so weich, daß das Fleisch von den Knochen fällt, hacke dieses mit 1/8 Pfund Kalbsnierenfett sehr fein. Rühre es mit 4 Eiern, 3 Loth feinem Mehl, Salz und etwas Muskatnuß 5/4 Stunden lang unter einander und fülle es ein. Wird 5/4 Stunden gesotten und mit einer kräftigen Brühe aufgetragen.

Kalte Speisen.

34. Kalter Fleischpudding.

2 Pfund Rindfleisch, 2 Pfund Schweinefleisch fein geschabt und gewiegt, ebenso 1 Pfund Speck. In diese Fleischmasse gibt man 8—9 Eier, ein paar Hände voll Brosamen, Nelken, Thymian, feingewiegte Zwiebeln

und Salz. In eine bestrichene Serviette eingefüllt, 4 Stunden lang gekocht und erkaltet aus der Serviette genommen.

Sauce dazu.

Die Dotter von 6 hartgesottenen Eiern werden mit einer Obertasse voll Salatöl, 3 Eßlöffeln voll Senf, einer feingeriebenen Zwiebel, dem feingewiegten Fleisch eines Härings, 2 Eßlöffeln voll Zucker gut abgerührt und noch so viel Essig dazu gegeben, daß es eine dickliche Sauce bildet, die durch ein feines Sieb getrieben wird. Man gibt noch etwas feingewiegte Petersilie hinein, gießt die Hälfte der Sauce über den Pudding und den andern Theil in die Saucenschüssel.

35. Kalter Rum-Pudding.

3 Loth Hausenblase oder, was wohlfeiler ist, 4 Loth Gelatine werden in 2 Tassen Rahm aufgelöst. Dann nimmt man $^3/_4$ Pfund Zucker, der an einer Citrone abgerieben wurde, mit 1 Maß süßem Rahm und der aufgelösten Gelatine auf's Feuer und läßt es unter beständigem Umrühren aufkochen. Indessen ließ man 16 Eidotter zu Schaum schlagen, in diese gießt man nun $^1/_2$ Schoppen Rum, gibt sie dann in den heißen Rahm, läßt sie aber nicht mehr kochen, sondern seiht die Masse durch ein Haarsieb in eine mit Milch befeuchtete Porzellanform und läßt sie an einem kühlen Orte erkalten. Der Pudding wird erst vor dem Auftragen gestürzt.

36. Kalte Biscuit-Speise aus Baden-Baden.

Man kocht von 1 Maß Milch, $^1/_2$ Pfund Zucker und 12 Eidottern eine Crème, stellt sie vom Feuer, löst unter öfterem Umrühren 6 Blatt Gelatine darin auf, streut in eine tiefe Porzellanschale Rosinen, legt $^1/_4$ Pfund Biscuitstengel darauf, gießt 2 kleine Gläser Maraschino oder feinen Liqueur darüber und die durchgeseihte Crème darauf. Die Speise sollte wo möglich auf Eis gestellt werden. Sie wird erst vor dem Auftragen gestürzt. Geht sie nicht sogleich aus der Form, so schlägt man ein in heißem Wasser ausgewundenes Tuch rund um.

37. Kastanien-Pudding.

Nimm 3 Pfund Kastanien, die aber ohne die erste Schale gewogen werden müssen, schwelle sie, ziehe die Haut rein ab, zerstoße sie ganz fein, daß keine Würfel mehr darin sind, nimm 18 Loth Zucker, der mit Wasser zu einem nicht ganz dicken Syrup gekocht und mit gestoßener Vanille parfümirt wird, thue die gestoßenen Kastanien hinein, verrühre sie recht zart auf der Glut, bringe sie auf die Schüssel, auf welcher man sie auftragen will, und bilde einen Kopf oder einen Ring davon. Bevor man sie aufträgt, garnirt man sie mit geschwungenem Rahm, oder einer Vanille-Crème, oder gießt Himbeersaft rings um.

38. Sächsisch Butterbrod.

Man läßt 1 Maß süßen Rahm und 1 Maß Milch in temperirtem Zimmer stehen, gießt Beides am dritten Tag in eine Serviette, die man

an 4 Stuhlbeinen aufhängt, stellt eine Schüssel unter dieselbe, in welche das ablaufende Wasser tropfen kann, und knetet am folgenden Tage mit dem in der Serviette Zurückgebliebenen so viel Butter durch, als der Rückstand wiegt.

39. Biscuit-Speise.

Man legt Biscuit vom Conditor in eine tiefe Porzellanschale, gießt weißen Wein darauf, der mit Zucker und einem Gläschen Maraschino vermischt ist, und läßt das Biscuit ganz davon durchziehen. Zwischen jede Biscuitschicht legt man entweder stark gezuckerte Orangescheiben oder in Zucker und Wein gekochte Weinbeeren. Man gibt eine Schodo-Sauce dazu, die zur Hälfte darüber gegossen wird.

40. Kalter Reis mit Aepfeln.

½ Pfund abgebrühter Reis wird mit Zucker, Citronenschale und einigen bittern, geschälten und gestoßenen Mandeln in Milch gekocht. Mürbe Aepfel werden in feine Schnitten geschnitten und mit Zucker, Citronenschale, 1 Glas weißem Wein, ebensoviel Wasser und ganzem Zimmt weich gekocht. Man gibt in eine Porzellanform eine Schichte Reis, dann Aepfel, wieder Reis u. s. f. An einen kühlen Ort gestellt und vor dem Auftragen gestürzt. Man gibt eine Schodo-Sauce darüber.

Schmalzgebackenes.

Vorbemerkung.

Zu Speisen, die im Schmalz gebacken werden, darf kein anderes als Rindsschmalz*) genommen werden. Es muß immer recht heiß sein und keinen Schaum mehr haben, wenn man die Speise einlegt. Wird zu wenig Schmalz in die Pfanne genommen, so daß die Speisen nicht gehörig schwimmen, so gehen sie nicht schön auf oder werden nicht hübsch gelb, auch ziehen sie dann weit mehr Schmalz ein. Es ist somit nicht nur keine Ersparniß, sondern ein Nachtheil. Das übriggebliebene Schmalz gießt man, wenn es nicht mehr heiß ist, durch einen

*) Die zum Aufbewahren eingekochte Butter, welche hier Rindsschmalz heißt, nennt man in Norddeutschland Schmelzbutter, und bezieht sie sehr gut durch den Kaufmann, als aus Bayern kommend.

Zu dem Schmalzgebackenen verwendet man dort auch Schweinefett und Gänsefett mit der Butter zu gleichen Theilen.

Will man Salzbutter dazu nehmen, so versäume man nicht, dieselbe vorher vom Salze zu befreien, sie also, wenn sie kocht, zu schäumen und abzuklären, was sehr leicht ist. Nimm die Butter, welche Du gebrauchen willst, in einen Schmortopf und laß sie kochen. Dann nimm sie vom Feuer und laß sie eine kleine Weile stehen, wo sich oben eine Haut bildet, welche leicht hinweg zu nehmen ist, und dann gieße die Butter klar ab, da alles Salz auf dem Boden des Topfes sich festgesetzt haben wird.

Schaumlöffel in einen besondern Topf und verwendet dasselbe zu Suppen und Gemüsen.

Sobald die Speisen aus dem Schmalz genommen werden, müssen sie zum Abtrocknen auf geschnittenes Brod gelegt werden, das man nachher zu gebrannter Suppe verwenden kann.

Gebackenes von Schnitten ist besonders zu den süßen Suppen gut.

1. Weiße Sträubchen.

Man nimmt 5 Eßlöffel voll Mehl, 5 Löffel Zucker, rührt dieses mit ein wenig kaltem Wasser an, thut das Weiße von 5 Eiern wohlgeschwungen dazu, rührt dieß Alles zu einem dünnen Teig, füllt einen Trichter damit an und läßt die Masse kreuz und quer in heißes Schmalz laufen.

2. Mandelschnitten.

Nimm ¼ Pfund gestoßene Mandeln, 3 Löffel Semmelmehl, 3 Löffel Zucker, das Weiße von 4 Eiern wohlgeschwungen, rühre dieß Alles tüchtig durch einander, streiche es auf Schnitten von Milchbrod oder auf Oblaten, backe sie auf dem Schaumlöffel im Schmalz und bestreue sie mit Zucker und Zimmt.

3. Andere Art.

¼ Pfund geschälte, gestoßene Mandeln, die in Milch geweichten und fest ausgedrückten Brosamen von einem Milchbrod (Blechweck), die abgeriebene Schale einer halben Citrone, 1 Quint gestoßenen Zimmt und eine Handvoll gestoßenen Zucker, 2 ganze Eier und 1 Dotter eine Zeitlang gerührt, auf die Milchbrodschnitten 2 Messerrücken dick gestrichen. Quirle Eiweiß oder ganze Eier, überstreiche damit die Schnitten mit einem Pinsel und backe sie im Schmalz. Man läßt sie ein wenig in einer süßen Sauce aufkochen.

4. Mandelwürste.

Der Teig wird gemacht, wie der obige, nur daß ein starker Eßlöffel voll Mehl dazu kommt; dann bildet man mit einem Messer Würstchen davon, tunkt sie in verkleppertes Eiweiß und backt sie im Schmalz.

5. Zweite Art.

Eine Handvoll gestoßene Mandeln, Zucker und Citronen nach Belieben, ¼ Pfund Butter gerührt, 4 Eier, Alles wohl unter einander gemacht und Mehl dazu, bis man sie zu Würstchen wellen kann.

6. Dritte Art.

¼ Pfund Butter, ¼ Pfund Zucker, eine Handvoll geschälte, gestoßene Mandeln, 2 Eier, Mehl, bis man Würstchen wellen kann.

7. Goldschnitten.

⅛ Pfund gestoßene Mandeln, 1 Eßlöffel voll Zucker mit 3 Eiern angemacht. Von Blechsemmeln Schnitten geschnitten, mit Milch etwas an-

gefeuchtet, in dem Teig umgekehrt und im Schmalz gebacken. Man kann die Schnitten mit länglich geschnittenen, abgezogenen Mandeln spicken.

8. Andere Art.

3 Eier mit ½ Schoppen süßem Rahm gequirlt, Zucker dazu genommen, die Schnitten darin geweicht und in Schmalz gebacken. Man kann auch 2 Löffel voll Mandeln und 3 Löffel voll Mehl dazu nehmen.

9. Saure Rahmschnitten.

Man rührt fein Mehl mit saurem Rahm und 6 Eiern, salzt es, thut ein wenig heißes Schmalz hinein, schneidet Semmel zu dünnen Schnitten, kehrt sie in dem Angerührten um und backt sie im Schmalz. Man gibt sie zu Blumenkohl und dergleichen. Statt des Rahms kann auch Milch und Zucker genommen werden.

10. Gebackene Semmelschnitten.

Runde Semmelscheiben werden in Milch eingeweicht, daß sie recht durchziehen, aber nicht zerfallen. Man rührt etwas Mehl mit gequirlten Eiern an, wendet die Schnitten darin um, bestreut sie mit Semmelbröseln und Parmesankäs und backt sie in heißem Schmalz.

11. Saure Rahmwürste.

Man macht ½ Schoppen sauren Rahm siedend, rührt über dem Feuer Mehl darein, bis es wie gebrühter Teig ist. Wenn er glatt ist, wird er mit einer Nuß groß Butter aufgetrocknet, in eine Schüssel genommen und gut gearbeitet, bis er kalt ist. Dann thut man etwas Salz darein, rührt ihn mit 5 Eiern an, macht Schmalz heiß, legt lange Würstchen hinein, die von der Masse auf einem hölzernen Brett mit dem Messer gemacht werden, und backt sie, indem man die Pfanne zuweilen rüttelt, daß sie schöner auflaufen.

12. Bauernküchel.

Man läßt 2 Pfund Mehl in einer Schüssel warm werden, macht mit Hefen und lauer Milch einen Vorteig, wie bei Dampfnudeln an, ist dieser aufgegangen, so salzt man das Mehl ein wenig, bereitet mit lauwarmer Milch den Teig, schlägt 6 Eier dazu und 4 Loth warmgemachtes Schmalz. Nun wird der Teig gut geschafft und mit einem Tuche bedeckt; dann läßt man ihn an einem warmen Orte aufgehen. Nachher sticht man Küchel von beliebiger Größe auf ein mit Mehl bestreutes Blech aus, macht Schmalz heiß, zieht die Küchel, welche vorerst in zerlassenem Schmalze umgewendet werden, in der Mitte breit auseinander, doch so, daß sie kein Loch bekommen, legt sie in die Pfanne, begießt sie mit dem heißen Schmalz und läßt sie braun backen. Sie müssen schön aufgehen.

13. Tabakrollen (Dessert).

¼ Pfund Zucker, ¼ Pfund Mandeln, ½ Pfund Mehl mit etwas Wasser zu einem trockenen Teig gemacht, ausgewellt, Kuchen in der Größe

von untern Tassen ausgewellt, diese mit Eingemachtem oder einer Mandelfülle überstrichen, auf runde Hölzer gerollt, mit Schnürchen lose umwunden, im Schmalz hellbraun gebacken und noch warm in Zucker und Zimmt umgekehrt.

Die Mandelfülle wird folgendermaßen bereitet: $^1/_4$ Pfund abgezogene gestoßene Mandeln mit 2 Löffel voll süßem oder saurem Rahm angefeuchtet, Zucker, Zimmt, feingewiegten Citronat und etwas abgeriebene Citronenschale nebst etwas verkleppertem Eiweiß dazu genommen und gut unter einander gerührt.

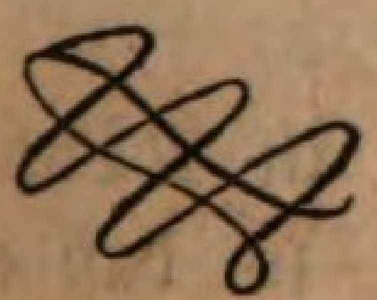
14. Zweite Art.

4 Löffel voll Zucker mit einem Ei und einem halben Glas Wein gut unter einander gerührt, Mehl hinein, bis man es wirken kann, ausgewellt, $^1/_8$ Pfund frische Butter hineingeschnitten, gut geknetet und noch einmal ausgewellt. Dann Verfahren wie oben. Die Fülle muß natürlich auf die Hölzer zu liegen kommen; die Hölzer zieht man, wenn sie gebacken sind, sorgfältig aus.

Man kann zu diesem Backwerk auch gewöhnlichen Butterteig nehmen.

15. Eierröhrchen (Dessert).

2 Eier, 3 Löffel voll Zucker, etwas gerührte Butter, Mehl hinein, bis der Teig ausgewellt werden kann. Man wellt ihn Messerrücken dick, schneidet mit dem Rädchen sehr lange, fingerbreite Streifen, gibt ihnen ungefähr nebenstehende Form und backt sie im Schmalz schön lichtgelb.



16. Teigmandel (Dessert).

$^1/_2$ Pfund gestoßene Mandeln, $^1/_2$ Pfund Zucker, 1 Loth Zimmt, 5 Eier, 13 Loth frische Butter, $^1/_2$ Pfund Mehl gut unter einander gewirkt, ausgewellt, Formen ausgestochen und im Schmalz gebacken.

17. Andere Art.

$^1/_4$ Pfund Zucker, $^1/_4$ Pfund Butter, $^3/_4$ Pfund Mehl, die abgeriebene Schale einer Citrone, 2 Eier. Verfahren wie oben.

18. Erdbeerschnitten.

Zerrühre reife Erdbeeren, vermische sie mit Zucker und Zimmt und verkleppertem Eiweiß, streiche sie fingersdick auf Schnitten und backe sie sorgfältig im Schmalz, indem Du sie mit heißem Schmalze begießest. Sie dürfen nicht umgekehrt werden, und sind gar, sobald das Brod hellgelb ist.

Man kann auch etwas gestoßene Mandeln unter die Erdbeeren nehmen und das Eiweiß weglassen.

19. Himbeerschnitten.

Verfahren wie oben, nur daß etwas mehr Mandeln dazu gebraucht werden.

20. Johannisbeerschnitten.

Eben so. Erfordern viel mehr Zucker und müssen mit verkleppertem Eiweiß sorgfältig überstrichen werden.

21. Aepfelschnitten.

Man kocht Aepfel zu einem dicken Mus, thut Rosinen, Zucker und Zimmt darein, streicht sie kalt auf Weißbrodschnitten, überstreicht sie sorgfältig mit verkleppertem Eiweiß und backt sie im Schmalz.

22. Aepelküchel.

Nimm feines Mehl, mache einen Schoppen guten weißen Wein siedend, rühre ihn sorgfältig an das Mehl, daß es keine Knollen gibt, thue 2 Löffel voll Kirschengeist, 2 Eigelb, das zu Schaum geschlagene Weiße der 2 Eier und Zucker nach Belieben dazu, schäle gute, saure Aepfel, schneide sie in 2 oder 4 Theile, indem Du das Kernhaus und die Butzen sorgfältig entfernst, tunke die Aepfel in den Teig, der nicht viel dünner als ein Spatzenteig sein darf, backe sie langsam im Schmalz und bestreue sie warm mit Zucker und Zimmt oder brenne den darauf gestreuten Zucker mit einem glühenden Schäufelchen.

23. Aepfelgebackenes.

Bereite den nämlichen Teig, wie oben. Die Aepfel schneide in 4 Theile, und jeden dieser Theile noch einmal der Länge nach entzwei, so daß ein Apfel 8 Schnitzel gibt; nimm sie in den Teig; mache in einer breiten Pfanne Schmalz heiß, lege schnell rings um den Rand einen 2 Finger breiten und eben so hohen Kranz von den mit Teig bekleideten Aepfeln, begieße sie immer mit dem Schmalz, das in der Mitte freibleibt; ist der Kranz unten schön hellbraun, so wende ihn um und laß ihn auf dieser Seite eben so backen. Auf der Schüssel bestreue ihn noch warm mit Zucker und Zimmt.

24. Kirschenküchel.

Binde 6—8 schwarze Kirschen zusammen, mache einen Teig, wie zu den Aepfelkücheln, tunke die Kirschen hinein und backe sie im Schmalz.

25. Nüdschnitten.

Schneide Offleten in 4 Theile. Um sie gut schneiden zu können, lege sie auf ein Gefäß mit heißem Wasser, damit sie durch den Dampf etwas erweicht werden. Streiche auf jeden Theil Eingemachtes oder Mandelfülle, wie bei den Tabaksrollen, und lege einen unbestrichenen Theil darauf. Dann mache ein Teigchen von 3 Löffeln voll Mehl, 2 Eiern, 1 Löffel Zucker und etwas Milch; er muß in der Dicke wie ein Omelettenteig sein; nimm die gefüllten Offleten, tunke sie ringsum dem Rande nach fingerbreit in das Teigchen und wirf sie schnell in's heiße Schmalz. Sie müssen schön goldgelb sein. Der Teig darf ja nicht über die ganzen Offleten hingehen. Lege sie nicht heiß auf einander, damit sie nicht zerfallen.

26. Gebackene Rosen.

Nimm 3 Eier, ½ Schoppen sauren Rahm, Mehl, bis man den Teig wirken kann; wenn er recht ausgewellt ist, schneide ¼ Pfund Butter hinein, knete ihn tüchtig, welle ihn Messerrücken dick aus, stich ihn mit dem Rosenmodel aus, bestreiche jedes Stück in der Mitte mit Eiweiß, und lege immer 4 Stücke auf einander, daß sie Rosen gleichen; dann backe sie im Schmalz. Du kannst nicht mehr als zwei auf einmal in die Pfanne nehmen; laß sie nicht zu braun werden und bestreue sie noch warm mit Zucker.

27. Reiswürste.

Wasche ¼ Pfund verlesenen Reis, brühe ihn mit siedendem Wasser, mache ½ Maß Milch siedend, gieße das Wasser von dem Reis rein ab, die siedende Mich daran, laß ihn dick einkochen, in einem Geschirr kalt werden; rühre ein Ei, zwei Eßlöffel voll Mehl und etwas Zucker daran, und verfahre wie bei den Mandelwürstchen. Kehre sie warm in Zucker und Zimmt um.

28. Reisküchelн.

⅛ Pfund blanschirter Reis wird in 2 Maß Milch trocken eingekocht; wenn er fast kühl ist, 4 ganze Eier und 8 Dotter hinein gegeben, auch 3—4 Eßlöffel voll Hefen, ebensoviel Mehl und etwas Salz. Man deckt die Masse zu, läßt sie gehen, formt dann eigroße Nudeln davon, läßt sie wieder gehen, macht in jede Nudel der Länge nach mit dem Messer einen Schnitt, backt sie langsam im heißen Schmalz und bestreut sie warm mit Zucker und Zimmt.

Die nämlichen Küchеln kann man auch von Gries machen.

29. Gebackene Grieskränze.

½ Pfund Gries wird in Milch dick gekocht, 4 Loth Butter, 8 Eier und Salz hineingegeben. Wenn die Masse abgekühlt ist, streut man Semmelbröseln auf ein Brett, nimmt sie darauf, rollt lange fingerdicke, runde Stengel davon aus, bildet sie zu Kränzchen, backt sie langsam im Schmalz und bestreut sie mit Zucker und Zimmt.

30. Gebrühte Kugeln.

Nimm ½ Maß Milch, laß ¼ Pfund Butter damit siedend werden, rühre Mehl hinein, bis der Teig ganz dick ist, röste ihn, bis er sich von der Pfanne schält, laß ihn erkalten, schlage 10 Eier hinein, indem Du bei jedem Ei den Teig schaffst, bis sich das Ei recht mit demselben vermischt hat; thue nach Belieben Zucker dazu. Dann stich mit einem runden, eisernen Löffel Kugeln aus, und lege sie in's heiße Schmalz; rüttle die Pfanne immer, sie gehen hoch auf. Man kann auch eine Handvoll Rosinen in den Teig nehmen.

31. Andere Art.

13 Loth Mehl, 12 Loth süße Butter mit 1 Schoppen Milch, wie oben behandelt, 2 Loth Zucker und 7 Eier dazu. Verfahren wie oben.

Oder: ½ Maß Milch, 4 Loth Zucker, die Schale einer Citrone daran abgerieben, 8 Loth Butter, Salz, 1 Pfund Mehl, 6—8 Eier.

32. Spritzkuchen.

Hiezu braucht man eine Spritze, die oben eine sternförmige Oeffnung hat. Man füllt den obigen Teig hinein und drückt ihn mit dem Holze in's heiße Schmalz.

33. Strauben.

Mache den nämlichen Teig, nur etwas dünner als oben, und lasse ihn durch einen großen Trichter in's heiße Schmalz laufen.

34. Salbeiküchel.

Mache einen Teig wie zu den Strauben, nimm schöne, große Salbeiblätter mit Stielen, wasche sie, tunke sie in den Teig, daß sie ganz davon überzogen werden, und backe sie im Schmalz.

Auf ähnliche Weise backt man Hollunder- oder weiße Akazienblüthen.

35. Zuckerstrauben.

3 Löffel Mehl, eben so viel Zucker, ein wenig Zimmt, abgeriebene Citrone und Butter wird in eine Schüssel gethan, mit einem Glas Wein angerührt, von 3 Eiweiß der Schnee dazu; lasse sie durch den Trichter in's heiße Schmalz laufen und bestreue sie nachher mit Zucker und Zimmt.

Anderes Verhältniß: ½ Pfund Mehl, 16 Loth Zucker, 8 Eiweiß, ½ Glas weißen Wein.

36. Andere Art.

¼ Pfund Mehl, 4 Eßlöffel voll Zucker, etwas Zimmt oder Muskatblüthe werden mit 8—10 Eßlöffeln voll warmem Wein oder Rahm, 4—5 Eiweiß und einem Eßlöffel voll heißem Schmalz zu einem Teige angerührt, den man durch den Trichter in heißes Schmalz laufen läßt. Man wendet die Strauben nicht um, sondern drückt sie nur nieder, bis sie lichtbraun gebacken sind. Sie werden warm über das Wallholz gebogen und mit Zucker und Zimmt bestreut.

Vom nämlichen Teig macht man auch Küchel, indem man eine Rosen- oder Kronenform in den Teig taucht.

37. Andere Art Kronen.

6 Löffel voll Zucker, 6 Löffel Mehl, 6 Eier und Milch zu einem dünnen Teig, wie ein Flädchensteig, gemacht, das Kroneisen zuerst in heißes Schmalz, dann in den Teig, und dann wieder in's heiße Schmalz getunkt und lichtgelb gebacken.

38. Pfaffenmocken.

Blechsemmel (Weckli) in der Mitte entzweigeschnitten, in Milch oder weißen Wein eingeweicht; wenn sie durch und durch weich sind, im Schmalz gebacken und warm in Zucker und Zimmt umgekehrt.

39. Fastnachtsküchlein.

Mache einen Schoppen Milch heiß, laß $1/8$ Pfund Butter darin zergehen, nimm 2 Pfund Mehl in eine Schüssel, thue etwas Salz und eine Handvoll Zucker dazu, rühre das Mehl mit der Milch sorgfältig an, schaffe es tüchtig, nimm es auf ein Nudelbrett, welle den Teig zwei Messerrücken dick aus, schneide mit dem Rädchen viereckige Stücke, mache Schmalz heiß, wirf eines oder zwei hinein, begieße sie immer mit dem heißen Schmalz, kehre sie um, sobald sie aufquellen, und laß sie nur lichtgelb backen.

40. Andere Art.

Verrühre $1/2$ Schoppen Milch mit 2 Eiern, nimm etwas Salz dazu, schaffe Mehl hinein, bis man den Teig wirken kann, nimm ihn auf ein Brett, welle ihn aus, schneide $1/4$ Pfund Butter dazu, knete ihn tüchtig, welle ihn noch zweimal aus, das letzte Mal nur eines Messerrückens dick, mache mit dem Backrädchen viereckige Küchlein davon, backe sie wie oben und bestreue sie nachher mit Zucker.

41. Fastnachtsküchlein mit Hefen.

Rühre $1/4$ Pfund Butter leicht, schlage 2 Eier hinein, nimm $3/4$ Pfund Mehl, etwas laue Milch und Salz dazu, bis der Teig fester als ein Spatzenteig ist, rühre ihn recht glatt, nun 1 Löffel voll Bierhefen daran und laß ihn gehen. Sobald er reif ist, werden Stückchen heraus und auf ein Brett genommen; dann ausgewellt und behandelt, wie die obigen.

Oder:

42. Pfannkuchen, Fastnachtskuchen oder Prilken.

Rühre zu $1/2$ Maß saurem Rahm das Gelbe von 10 Eiern, 10—18 Loth Butter, $1/4$ Maß gute Hefen, $1/4$ Pfund Zucker, abgeriebene Citrone und Muskatblüthe. Vermische dieß mit so viel gutem, feinem Weizenmehl, daß der Teig sich gut aufmangeln läßt. Rolle oder mangle den Teig fingersdick auf ein Kuchenbrett und schneide mit dem Rädchen beliebige Stückchen, welche, nachdem sie gut aufgegangen sind, gebacken und mit Zucker und Zimmt bestreut werden.

Willst Du die Pfannkuchen mit Gelée oder Obst füllen, so stich mit einem Glase den etwas dünner aufgemangelten Teig aus, lege einen kleinen Löffel Gelée darauf und schlage eine Hälfte des Teiges darüber. Drücke die Ränder fest und gut auf einander, damit sie im Fett nicht aufkochen.

43. Ziegerkrapfen.

Mache einen Teig wie bei Nummer 39, stich runde Fladen zu Krapfen aus, und fülle sie mit folgender Masse: Nimm Eier nach Belieben, klopfe sie wohl, setze gute Milch mit 1—2 Eßlöffeln saurer Milch über's Feuer, und wenn sie anfangen will zu sieden, so rühre die Eier hinein, laß es zweimal aufgehen und rühre immer darin, dann gieße die Milch durch ein Haarsieb. Die zurückgebliebenen Eier vermische noch mit Rosinen, Zucker

und Zimmt. Von dieser Masse thue löffelweise auf die Hälfte des Teiges, überschlage die andere Hälfte, schneide die Kräpfchen mit einem Backrädchen ab und backe sie im Schmalz.

Man kann auch geschälte, gestoßene Mandeln in die Fülle nehmen.

44. Fleischkrapfen.

Werden wie die obigen gemacht. Statt dem Eierzieger fülle sie mit Folgendem: Nimm übriggebliebenen Kalbsbraten und Ochsenfleisch, hacke es fein, dämpfe es in etwas Butter, würze es mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß und thue noch Rosinen dazu.

45. Zwieback.

½ Maß Milch wird mit Zucker und einem Stück Butter heiß gemacht, etwas Zimmt und Mehl hineingegeben, bis es ein dicker Teig ist, der mit in warmes Wasser gelegten Eiern abgerührt wird, bis er weich ist. Man füllt ihn halbfingertief in eine bestrichene Form, läßt ihn in kühlem Ofen nicht backen, sondern bloß zusammengehen, bis er fest ist, schneidet längliche Stücke davon, die unter beständigem Schütteln langsam im heißen Schmalz gebacken und noch warm mit Zucker und Zimmt bestreut werden.

46. Portugieser Krapfeln.

6 Loth gestoßene Mandeln, 6 Loth Zucker und 6 Eidotter werden ¼ Stunde gerührt, feingeschnittene Citronenschalen, ½ Loth geschnittenen Citronat und 2 Loth kleinwürflicht geschnittenes Mark hineingegeben und nicht mehr in der Masse gerührt. Aus ¼ Pfund Mehl, 2 Loth Butter, 3 Eidottern, einigen Eßlöffeln voll Zucker, etwas Rahm und Salz macht man einen festen Teig, den man so fein als möglich auswallt und mit Ei bestreicht. Von der Fülle werden nun welschnußgroße Häufchen je 1 Zoll von einander in gerader Linie aufgesetzt, Teig darüber geschlagen, Kräpfchen ausgestochen, in Eier und Brosamen umgewendet, in heißem Schmalze gebacken und warm mit Zucker bestreut.

47. Cannelons von Chokolade.

Man macht von 6 Eiern, 6 Dottern, 6 Loth Mehl und 1 Maß Milch einen Eierkuchenteig und backt dünne Omeletten daraus. Aus vier Loth geriebener Chocolade, 3 Eidottern, 1 Theelöffel voll Mehl, 1 Schoppen Rahm, 4 Loth Butter und etwas Zucker kocht man eine Crême, streicht sie Messerrücken dick auf die Omeletten, rollt diese zusammen, schneidet sie in 3 Zoll lange Stücke, wendet sie in Ei und Brosamen um, backt sie in heißem Schmalz, bestreut sie mit Zucker und Zimmt und brennt sie mit dem glühenden Schäufelchen.

Obstgemüse.

1. Aepfelschnitze.

Schneide süße oder saure Aepfel zu Schnitzen; sind es kleine Aepfel, je einen zu vier, größere zu acht, schneide das Kernhaus und die Butzen

heraus, wasche sie durch kaltes Wasser, mache Schmalz heiß, wirf sie hinein, lasse sie einen Augenblick dämpfen, gieße Wasser hinzu, bis es darüber zusammengeht, und lasse sie langsam weich kochen, indem Du sie öfters rüttelst.

Gedörrte Schnitze werden auf die nämliche Weise gekocht.

2. Aepfelmus.

Schäle saure Aepfel, schneide sie in Stücke und Butzen und Kernhaus heraus, wasche sie durch kaltes Wasser, mache Schmalz heiß, wirf sie hinein, laß sie einen Augenblick dämpfen, gieße Wasser zu, bis es darüber zusammengeht und lasse sie weich kochen. Wenn sie weich sind, so zerrühre sie, richte sie an und streue in Schmalz geröstete Brosamen oben darüber.

Zu Frühäpfeln macht man ein Teigchen von einem Eßlöffel voll Mehl und Milch, und rührt es hinein, wenn sie weich sind.

Man kann das Mus auch mit Zucker bestreuen und mit dem glühenden Schäufelchen brennen.

3. Geschälte, gedörrte Aepfelschnitze.

Wasche sie durch Wasser, wirf sie in heißes Schmalz, gib Wasser und ein Glas Wein dazu, und wenn sie bald weich sind, etwas Zucker, Zimmt, Weinbeeren und Rosinen. Rühre nicht darin, sie müssen ganz bleiben.

4. Dürre Zwetschen oder Kirschen.

Sie werden sauber gewaschen, mit halb Wasser und halb Wein nebst einem Stückchen Zucker und Zimmt zugesetzt, von einem halben Semmel- oder Weißbrödchen runde Schnitten oder auch Würfel in Schmalz gelb geröstet, die Schnitten auf eine Schüssel gelegt und das gekochte Obst, wenn es weich ist, darüber gegossen.

Obst zu dörren.

1. Kirschen.

Man dörrt nur schwarze Kirschen; sie werden von den Stielen befreit und auf reinlichen Brettern an die Sonne gesetzt, wo sie bleiben, bis sie eingeschrumpft sind. Sie werden im Bäckerofen oder in einem Dörrofen vollends abgedörrt.

2. Oder:

Man nimmt reinlich verlesene, von den Stielen gebeerte, gewöhnliche kleine Sauerkirschen, oder schwarze Herzkirschen, legt sie auf kleine Horden, welche in den Ofen passen, und stellt sie, nachdem der Ofen vom Kochen etwas erkaltet, zum Trocknen ein.

3. Birnen.

Man schneidet sie in 4 Theile, nimmt den Butzen weg, aber das Kernhaus nicht, und schickt sie in den Dörrofen.

Die Birnen dürfen auch ganz gelassen, oder geschält, aber nicht entzweigeschnitten werden.

4. Oder:

Gute, feste Birnen, Hangelbirn oder Jungfernbirn, Franzmadame, Honigbirn, auch Bergamottenbirn, schält man und läßt sie ganz, trocknet sie auf Horden im Backofen oder im verkühlten Kochofen.

5. Oder:

Man schält Bergamottenbirnen, läßt den Stiel daran, sticht den Butzen heraus, siedet sie mit einem Stück Zucker in Wasser, bis sie weich sind, nimmt eine nach der anderen heraus, seiht sie ab, legt sie auf eine mit Papier belegte Platte und läßt sie im kühlen Ofen trocknen. Dann drückt man sie zwischen zwei hölzernen Tellern breit, trocknet sie wieder, preßt sie wieder und so noch 3—4 Mal, bis sie ganz flach und nur messerrückendick und trocken sind. Man ordnet sie dann in eine Schachtel, streut Zucker dazwischen und bewahrt sie an einem trockenen Orte auf.

6. Aepfel.

Man schneidet sie in 4 Theile, nimmt den Butzen und das Kernhaus weg und schickt sie in den Dörrofen.

7. Saure Aepfel.

Man schält sie, schneidet sie in 2 Theile, nimmt den Butzen und das Kernhaus weg und dörrt sie.

8. Borsdorfer Aepfel

werden geschält und das Kernhaus mittelst eines dazu hergerichteten Stechers herausgenommen und getrocknet.

9. Mirabellen, Prunellen, Pflaumen

können ganz gelassen oder geschält und von den Steinen befreit werden. Zum Dörren müssen die geschälten sorgfältig auf Bretter gelegt werden.

10. Zwetschen.

Man läßt sie ganz oder befreit sie von den Steinen, und schickt sie in den Dörrofen. Um sie von den Steinen zu befreien, braucht man sie nicht aufzuschneiden, sondern nimmt ein spitzes Hölzchen und stoßt hinten am Stiele kräftig hinein, dann kommt der Stein an der Spitze heraus.

Fleischspeisen.

Vorbemerkung.

Die Fleischspeisen sollen ja nicht zu weich gekocht werden; sie sind weit schmackhafter, wenn sie noch eine gewisse Festigkeit haben. Auch lassen zu weiche Speisen sich nicht mehr in hübsche Stücke zerschneiden, sondern zerfallen unter dem Messer.

Beim Rinde oder Ochsen ist das Rückenstück zunächst den Keulen (Schlegeln) zart und schmackhaft, ohne Knochen, gut zum Braten und Einpökeln; das Schwanzstück ist weniger fett und zum Kochen und Dämpfen, auch zum Pökeln und in Essig gut; das Bauchstück wird zu Rouladen verwendet. Die Oberschale oder das Stück, welches am Bauch, Ziemer oder Schwanzstück anschließt, taugt gut zum Kochen und Braten, ist aber nicht groß. Das Fleisch am Rückgrate und den Rippen ist das zarteste, nur hat es viel Knochen; die dicke Rippe hat mehr Fleisch und ist mit Fett überwachsen; Bug oder Schulter hat am meisten Knochen; Brustkern ist das schönste Tafelstück, der Hals das schlechteste; Maul, Füße und Kaldaunen erfordern langes Sieden, bis sie abgekocht werden können.

An Kälbern und Hämmeln sind die Hinterviertel (Schlegel) mit dem Nierenstück die Haupttheile und die besten zum Braten, die Rippenstücke werden zu Coteletten, die Brust, wenn man sie füllt, zu Braten, im andern Falle zu Ragout verwendet.

Beim Schwein werden die vier Keulen (Schlegel) hauptsächlich zu Schinken verwendet, auch zu Braten; der Bug ist sehr zart und schmeckt aus dem Rauche vorzüglich; im Essig gebeizt gibt er einen schmackhaften Braten; das Halsstück taugt am besten zum Braten, das Bruststück zu Ragout, die Rippen zu Coteletten, die Wamme wird eingesalzen und gesotten; Schnauze und Ohren sind gut zu Ragout oder werden eingesalzen oder gesotten, oder auch aus dem Salze 3—4 Tage in den Rauch gehängt; die Füße verwendet man zu Ragout oder Würsten.

Fleisch, aus welchem die Knochen genommen sind, hält sich länger; nur lasse man es nicht längere Zeit auf hölzernem oder zinnernem Geräthe liegen, weil es davon einen alternden Geschmack annimmt. Hängt man es auf, so darf es weder die Wand, noch anderes Fleisch berühren; auch darf man nicht wildes und zahmes Fleisch zusammen legen.

Ochsenfleisch (Rindfleisch).

1. Ochsenfleisch zu sieden.

Das Fleisch wird, von welchem Stücke es auch sei, recht geklopft und mit kaltem Wasser zugesetzt. Wenn es zu sieden anfängt, wird es fleißig

abgeschäumt, bis es recht gereinigt ist. Hierauf salzt man es, dann deckt man es zu. Ein nicht gar zu kleines Stück Ochsenfleisch muß 2 ½ Stunden lang mäßig sieden. Eine halbe Stunde, bevor es weich genug ist, lege beliebige grüne Kräuter, wie Petersilie, Sellerickraut, Kohl oder Wurzeln, gelbe Rüben u. dgl. in den Topf. Gieße auf die Schüssel, auf welcher Du das Fleisch zu Tische bringst, etwas von der Brühe, damit die abgeschnittenen Stücke saftiger sind, und garnire das Fleisch oben mit grüner Petersilie.

2. Ochsenfleisch mit Petersilienwurzeln.

Es wird gesotten wie oben; dann schneidet man eine Handvoll Petersilienwurzeln in Stückchen, macht Schmalz heiß, röstet einen kleinen Kochlöffel voll Mehl gelb, dämpft die geschnittenen Wurzeln darin, thut Muskatnuß nebst einem Schöpflöffel voll Fleischbrühe daran, läßt es sieden, nimmt das Fleisch eine halbe Stunde vor dem Anrichten hinein, und läßt es damit kochen. Sollte die Sauce zu dick werden, so verdünnt man sie mit Fleischchrühe.

Statt Petersilienwurzeln kann man auch Selleriewurzeln oder gelbe Rüben nehmen.

3. Boeuf a la Mode.

Man nimmt wenigstens 2 Pfund vom Schwanzstück oder den ganzen Schlachtbraten; beide Stücke müssen tüchtig geklopft werden. Hierauf schneidet man eines halben Fingers große Stückchen Speck, kehrt sie in gestoßenen Nelken, Pfeffer, Muskatnuß und Salz um und spickt das Fleisch wohl damit. In das Geschirr, worein das Fleisch kommt, legt man etliche Speckscheiben unten hin, geschnittene Zwiebeln darüber (oder statt dessen eine ganze Zwiebel dazu), thut ein paar Lorbeerblätter und auf 2 Pfund den vierten Theil einer Citrone dazu, legt das Fleisch darauf, auf dieses hin wieder Zwiebeln, ein Stück Brodrinde, zusammen ½ Schoppen Wein und Essig, und dann so viel Wasser oder Fleischbrühe dazu, bis es halb über das Fleisch geht, deckt es wohl zu und läßt es kochen, bis das Fleisch mürbe ist; dann wird es herausgenommen, die Sauce durchgetrieben, das Fett rein abgeschöpft, das Fleisch mit etwas saurem Rahm und Kapern, wenn man will, wieder in die Brühe genommen, und so läßt man es langsam bis zum Anrichten fortkochen.

4. Gebeiztes Ochsenfleisch.

Das beste Stück hiezu ist der Schlacht- oder Lendenbraten. Dieser wird gehäutelt, geklopft, mit kleinem Speck gespickt, mit Pfeffer, Nelken und Salz eingerieben, in einen Topf oder eine Schüssel gelegt, Essig daran gegossen, 1 Zwiebel, 2 Lorbeerblätter, etliche Citronenrädchen und Wachholderbeeren dazu gethan. Je nachdem man das Fleisch sauer will, läßt man es 1, 2 bis 3 Tage im Essig liegen. Wenn man es gebrauchen will, macht man Schmalz heiß, nimmt das Fleisch hinein und läßt es auf beiden Seiten schön gelb werden, dann nimmt man es heraus, röstet einen kleinen Kochlöffel voll Mehl schön gelb, man kann auch etwas Brosamen mitrösten,

löscht es mit Fleischbrühe oder Wasser ab, läßt es sieden, thut das Fleisch hinein, die Brühe muß darüber gehen, deckt den Topf zu, und läßt es langsam kochen, bis es weich ist. Man würzt es mit Salz, Pfeffer, Muskatnuß, Citronen und einer mit Nelken gespickten Zwiebel, und thut vor dem Anrichten ein Stückchen Butter in die Brühe.

Das nämliche Fleisch kann auch gebraten werden, indem man es immer sorgfältig begießt. Man setzt es mit etwas Butter, Fleischbrühe, einer gelben Rübe und dem Gewürz wie oben zu, bestreicht es vor dem Anrichten mit Butter und träufelt Citronensaft darauf. Zu der Sauce nimmt man 1 Eßlöffel voll Rahm; der Rahm darf nie länger als 10 Minuten mit der Sauce anziehen.

5. Gefülltes Ochsenfleisch oder Rindsroulade.

Nimm 4 Pfund vom Lendenbraten, schneide die Beine alle heraus und theile das Fleisch der Länge nach in 2 Theile, reibe es mit Salz und Pfeffer gehörig ein; hacke 1/4 Pfund Speck, 2 große Zwiebeln, 1 Stück Knoblauch, vermische das mit Muskatnuß und Nelken, fülle es auf die eine Hälfte des Fleisches, lege die andere Hälfte darüber, rolle das Ganze zu einer gefälligen Form zusammen, umwickle es mit Bindfaden und lege die Roulade in eine tiefe Kasserole. Zum Kochen nimm 1 Schoppen Wein, 1 Schoppen Essig, 1 Schoppen gewöhnliche Fleischbrühe, 2 Lorbeerblätter, 4 Citronenrädchen, 1 Zwiebel, 2 Nelken, 6 Pfefferkörner und eine altbackene Brodrinde, die auf dem Fleisch liegen muß. Wenn es weich ist, wird die Sauce durchgetrieben und das Fett davon abgeschöpft.

6. Ochsenfleisch mit gelben Rüben.

Ein gutes Stück Fleisch klopfe tüchtig durch und mache es im Schmalz auf beiden Seiten gelb. Dann hacke eine Handvoll Speck, etwas Zwiebeln, und nimm dieses mit einer Handvoll Brosamen und einem kleinen Kochlöffel voll Mehl in heißes Schmalz, dämpfe es wohl, gieße Fleischbrühe zu, laß es sieden, thue das Fleisch hinein, würze mit Salz und Pfeffer und laß das Fleisch weich sieden.

7. Kaltes Ochsenfleisch in einer Sauce.

Gesottenes Ochsenfleisch schneide in gefällige Schnitten, und bereite folgende Sauce dazu: Zwiebeln, ein hartgesottenes Ei, eine Sardelle, 1 Loth Kapern wird fein gehackt, mit Oel und Essig, Pfeffer und Salz angemacht, und über die Fleischschnitten gegossen.

8. Eine Roulade von Ochsenfleisch.

Nimm den Bauchlappen (die Wamme), klopfe ihn tüchtig durch, reibe ihn mit 2 Theilen Salz und einem Theil Salpeter ein, und laß ihn 6—8 Tage liegen. Dann wasche ihn ab, belege die eine Seite mit Speck, Zwiebeln, Petersilie, Citronenschale, Alles fein gewiegt, rolle das Fleisch so auf, daß das Gehackte in die Mitte kommt, und rolle es wie eine Wurst dick zusammen. Hast du rohen Schinken, so kannst du dünne Scheiben davon auf das Gehackte auflegen, so wie statt des gehackten Specks dünne Speck-

scheiben, und wenn du willst, darfst du die Petersilie und Citronen weglassen. Diese Roulade wird mit würzhaften Kräutern und Salz weich gesotten, dann zwischen zwei Bretter geklemmt, mit Gewichten beschwert, und wenn sie erkaltet ist, mit Essig und Oel zu Tische gegeben.

9. Filet de Boeuf (Böf).

Der tüchtig geklopfte Lendenbräten (Filet) wird abgehäutet und gespickt, in eine Kasserole oder Bratpfanne gelegt, welche mit Zwiebeln, gelben Rüben und einigen Speckscheiben belegt ist, mit etwas Butter übergossen, gesalzen und so lange im Ofen gebraten, bis die Zwiebeln anfangen gelb zu werden. Dann gießt man ein Glas Wein und ebensoviel gute Fleischbrühe oder Jus (Schüh) daran und bratet es unter öfterem Begießen fertig. Vor dem Anrichten wird das Filet auf die dazu bestimmte Schüssel herausgehoben, der Satz gut abgefettet, mit ein wenig guter Fleischbrühe aufgekocht und durch den Seiher über das Fleisch gegossen.

10. Filet de Boeuf mit Makaroni.

½ Pfund Makaroni werden mit einem kleinen Stückchen Butter in gesalzenem Wasser etwa 1 Viertelstunde gekocht, nachher in laues Wasser gelegt und dann abgeseiht. Kurze Zeit vor dem Anrichten zerläßt man ein Stückchen Butter, gibt die Makaroni mit etwas Bratenbrühe und Salz hinein, läßt sie schnell aufkochen, legt sie auf eine Schüssel und ein wie in voriger Nummer bereitetes Filet darauf. Die Sauce gibt man in der Saucenschüssel dazu.

Sehr zu empfehlen ist, kurz vor dem Anrichten einige Eßlöffel voll Parmesankäs unter die Makaroni zu mischen.

11. Geschmortes Rindfleisch auf polnische Art.

Man klopft fingerdicke Scheiben von einem guten Stück Rindfleisch mürbe, bestreicht jede Scheibe mit feingewiegten Sardellen, legt sie auf Butter in eine Kachel neben einander, darüber hin Zwiebelscheiben, Pfeffer, Citronenscheiben, dann wieder Butter, wieder Fleisch u. s. f. Zuletzt gießt man Wasser oder Wein daran, bis die Stücke angefeuchtet sind, deckt die Kachel zu, verklebt sie mit Teig, kocht sie langsam in einem mäßig warmen Ofen, indem man sie häufig rüttelt, damit sie nicht ansitzen. Nach zwei Stunden gibt man etwas Brosamen an die Sauce und läßt diese dicklich einkochen.

12. Nachgemachter Rehrücken von Rindfleisch.

Man schabt 4 Pfund Rindfleisch von der Keule (Unterschale) nach dem Faden des Fleisches, entfernt alle Sehnen, gibt ½ Pfund kleinwürflicht geschnittenenen Speck, 3 Eier, 4 Loth zerlassene Butter, Salz und so viel Brosamen unter das Fleisch, daß es fest wird, um einen länglichen Braten davon zu formen, den man fest zusammenklopft, in Mehl umwälzt und auf der obern Seite spickt. Er wird nun in ¼ Pfund Butter unter häufigem Begießen saftig gebraten. Zuletzt streut man Brosamen oben auf und bratet ihn noch eine Weile damit. Er wird im Ganzen eine Stunde

gebraten; gibt man während dessen etwas sauren Rahm daran, so wird er besonders gut. Man gibt Preißelbeeren oder Salat dazu.

13. Rindfleischrouletten.

Von einem schönen Stück Fleisch ohne Knochen schneidet man dünne Scheibchen, klopft und würzt sie auf der einen Seite, thut gehackte Sardellen, Zwiebeln, Pfeffer, Muskatnuß und ein wenig Salz dazu, schneidet nach der Größe des Fleisches, aber so dünn als möglich, Scheiben von Speck, legt sie auf die gewürzte Seite, rollt jedes Stück so auf, daß der Speck inwendig kommt, umwindet die Rolle mit Bindfaden, setzt eine Pfanne mit Butter auf's Feuer, legt die Rouletten neben einander, läßt sie hellbraun werden, nimmt sie dann heraus, rührt etwas Mehl in die Butter, röstet es darin, gießt Fleischbrühe und ein Glas Wein dazu, einige Gewürznelken, Citronenschalen, 2 Lorbeerblätter daran, macht den Zwirn los, und läßt sie weich kochen.

14. Rindfleischragout.

Man schneide das Fleisch in dünne Scheiben, am besten ist es vom Filet, klopfe sie breit, hacke Zwiebeln fein, dämpfe sie in Schmalz weich, thue die Fleischscheiben darauf, und lasse sie mit Salz, Pfeffer und einigen Gläsern Wein gar dämpfen. Dann lasse sie mit einer guten, braunen Mehlsauce, die mit etwas Citronensaft gemischt ist, einer Obertasse voll saurem Rahm und Kapern durchkochen, und gib es mit gebratenen Kartoffeln zu Tisch.

15. A la daube.

Ein Stück Fleisch wird mit den gewöhnlichen Zuthaten, als da sind: Pfeffer, Salz, Citronen, einigen Wachholderbeeren und Lorbeerblättern einige Tage im Essig gebeizt; dann der ganzen Länge nach mit Speck auf einer Seite hübsch gespickt, auch etwas Citronenschale darein gesteckt, wie eine Wurst aufgerollt, fest gebunden, mit ½ Maß Wein, Pfeffer und Salz zugesetzt, wohl zugedeckt und weich kochen lassen. Dann wird es aus der Brühe genommen, und kalt mit Oel und Essig aufgestellt, oder warm mit folgender Sauce:

Brosamen werden in frischer Butter gelb gemacht, von der Brühe, in welcher das Fleisch gekocht wurde, dazu genommen, etwas einkochen lassen, und einige fein gewiegte Kapern daran gethan.

16. Rindfleisch mit einer Creme überzogen.

Man siedet ein Bruststück und läßt es verkühlen. In 8 Loth leicht gerührte Butter gibt man 2 ganze Eier, 3 Dotter, rührt es schaumig, gibt 9 Loth Mehl, Muskatblüthe, geriebenen Parmesankäse und Salz dazu, bestreicht das Fleisch fingersdick mit der Masse, streut noch etwas Käs darüber und läßt es schön hellbraun backen. Man gibt eine Sardellen- oder sonstige pikante Sauce dazu.

17. Roastbeef (Rostbif).

Nimm ein hübsches Rippenstück (es sollte 7—8 Pfund wiegen), klopfe es tüchtig durch, reibe es mit Salz und Pfeffer ein, nimm es in die Bratkachel, (in einem Zwischenöfchen wird der Braten am besten), gieße ein Glas Wasser dazu, bestreiche das Fleisch mit zerlassener Butter, und laß es in großer Hitze braten, indem Du es fleißig mit der Brühe begießest. Der Ofen muß recht heiß sein, bevor Du das Fleisch hineinthust; in 2 Stunden ist es fertig, denn es muß von außen braun sein, inwendig aber noch ein wenig bluten; das Fett schöpfe sorgfältig von der Brühe ab, Du kannst es zu Gemüsen verwenden. Das Fleisch schmeckt auch gut kalt mit einer der schon angegebenen Saucen.

18. Rostschnitten in Sauce.

Schneide von übriggebliebenem Roastbeef hübsche Schnitten; röste etwas Mehl in heißem Schmalz oder Nierenfett, dämpfe grobgeschnittene Zwiebeln darin, thue Fleischbrühe, Wein, Essig, Citrone und ein Lorbeerblatt dazu und lege das Fleisch hinein; sobald es aber warm ist, muß es aufgetragen werden, da es durch Kochen hart wird. Die Sauce gieße durch einen Seiher.

Anderes, übriggebliebenes Ochsenfleisch kann eben so behandelt werden, nur werden die Fleischschnitten vorher in heißem Schmalz gelb gemacht.

19. Rostbraten mit Rahmsauce.

Man schneidet vom Rückgrat oder Rippenstück daumenbreite Schnitzel, klopft sie tüchtig, salzt und pfeffert sie, bestreicht sie mit zerlassener Butter, bratet sie auf dem Roste gelb und kocht sie noch eine Stunde in einer Kasserole mit saurem Rahm auf.

Eben solche Stücke kann man auch mit Zwiebeln und etwas Kümmel dünsten und gibt zuletzt ein wenig Mehl darauf. Oder auch mit Speck, Zwiebeln, gestoßenem Kümmel, Salz, Pfeffer, rothem Wein. Zuletzt ein paar Eßlöffel voll braune Sauce dazu.

20. Farcirte Schnitzel von Lendenbraten (Lungenbraten).

Man wiegt Rindfleisch, Mark, Sardellen, Zwiebeln und Thymian recht fein, stoßt es ein wenig im Mörser durch, gibt einige Löffel voll sauren Rahm, Nelken, Pfeffer und Salz dazu, bestreicht dünne und wohlgeklopfte Schnitten vom Lendenbraten fingerdick mit dieser Farce, drückt eine Fleischschnitte darauf, läßt sie mit Butter und Zwiebeln in einer Kachel gut zugedeckt braten, bis sie bräunlich sind, gießt etwas Essig und Fleischbrühe darauf, wendet die Schnitten zuweilen um und läßt die Sauce dicklich einkochen.

21. Ungarischer Lendenbraten.

Der Lendenbraten wird der Quere nach zu Messerrücken-dicken Schnitten geschnitten. Von Wecken schneidet man die Rinde weg und ebenfalls dünne Schnitten, so auch von Speck. Das Fleisch wird gesalzen, dann

eine Schnitte Fleisch, eine Schnitte Brod, eine Schnitte Speck, wieder eine Schnitte Fleisch u. s. f. auf einander gelegt. Zuletzt steckt man zwei Spieße durch und drückt das Fleisch fest zusammen, daß es wieder die rechte Form bekommt. Es wird 2 Stunden langsam mit Butter gebraten, zuletzt mit saurem Rahm beträufelt und mit Parmesankäs bestreut. Dann läßt man es bei starkem Feuer noch eine starke Kruste nehmen.

22. Schlachtbraten.

Der Lendenbraten wird tüchtig geklopft, gehäutelt, gespickt und mit Pfeffer, Salz und Nelken eingerieben, ein großes Stück Butter in einer Kachel heiß gemacht, der Braten hineingenommen, einige Lorbeerblätter, Zwiebeln, Citronensaft darauf und gelb gemacht, dann mit Mehl auf der Seite, wo er nicht gespickt ist, dick bestreut, fleißig umgekehrt; wenn er genug gedämpft ist, wird Fleischbrühe und ein Glas Essig daran gegossen. Bei dem Anrichten wird gebrannter Zucker und der Rahm von einer sauren Milch genommen, die Sauce, nachdem sie durchgetrieben ist, damit abgezogen, darüber gegossen und Citronenrädchen darauf gelegt.

23. Gefüllter Schlachtbraten.

Der Schlachtbraten sollte wo möglich 1—2 Tage alt sein; man häutelt ihn gut, reinigt zu 4 Pfund 1/4 Pfund Sardellen, schneidet jede in 2 Theile, spickt den Braten damit, dämpft einige geschnittene Chalottenzwiebeln in 1/8 Pfund Butter mit gehackter Petersilie, hackt 3/4 Pfund Kalbsleber, die man zuvor gehäutelt und von den Adern gereinigt hat, fein, thut dieß nebst etwas gehacktem Majoran (statt Majoran, Petersilie und Zwiebeln kann man einfach ein paar gestoßene Wachholderbeeren nehmen), etwas Nelken, Muskatnuß, Pfeffer und Salz, 3 Eßlöffel voll Mutschel- oder Semmelmehl und 2 Eigelb zu den Zwiebeln, rührt es über dem Feuer, bis es anfängt dick zu werden, läßt es erkalten, legt den gespickten Schlachtbraten auf ein reingewaschenes Schweinsnetz, bestreicht ihn mit dem Gehackten, überschlägt das Netz, legt den mit Salz eingeriebenen Braten in die Bratkachel, bestreicht ihn mit zerlassener Butter, bestreut ihn mit Mehl, gießt 1/2 Schoppen Fleischbrühe daran, und läßt ihn unter fleißigem Begießen 2 1/2 Stunden braten.

24. Geschabter Rinderbraten.

8 bis 10 Pfund Rindfleisch aus der Keule, Unterschale, klopft man mürbe und schneidet es in schmale Streifen, aus welchen man, mittelst eines Blechlöffels, alles Fleisch schabt und alle Sehnen zurückläßt. Zu dem geschabten Fleische gibt man ein bis anderthalb Viertelpfund ausgegrätete, gewiegte Sardellen und 1/2 Pfund feingewiegten Rindsnierentalg nebst etwas Salz. Die Masse drückt man, nachdem Alles gut durch einander gemischt ist, fest zusammen und formt ein längliches Stück, ähnlich einem Rehrücken, davon. Man spickt es mit feinen Speckscheibchen.

In die Pfanne legt man 1/2 Pfund Butter, läßt diese schwach gelbbraun werden, legt den Braten hinein und belegt ihn mit dickem saurem Rahm. Man brät den Braten, ohne ihn zu wenden, in einem sehr heißen

Ofen $1/2$ Stunde. Bekommt man nicht genug Brühe, was selten der Fall ist, so gießt man etwas Wasser zu. Man bestreut ihn mit geröstetem gestoßenem Schwarzbrod und belegt ihn mit Citronenscheiben.

25. Beefsteaks (Bifstek).

Schneide aus dem Schlachtbraten zweifingerdicke, runde Schnitten, reinige sie von aller Haut und allem Fett, klopfe jede derselben mit dem Messerrücken auf beiden Seiten tüchtig durch, reibe sie mit Salz und Pfeffer ein, und laß sie, wo möglich, einige Stunden beschwert liegen. Dann mache in einer Pfanne über einem starken Feuer ganz wenig Schmalz heiß, lege von den Schnitten hinein, so viel der Raum gestattet, laß sie schnell Farbe nehmen, wende sie dann um, gieße von der Brühe, welche sie ausgedünstet haben, weg; sie dürfen durchaus nicht viel Schmalz oder Saft haben, damit sie schnell braun werden, und doch inwendig noch etwas bluten. Die Schüssel, auf welcher sie angerichtet werden, erwärme vorher, lege die Schnitten darauf, träufle Citronensaft auf dieselben, bestreiche sie mit Stückchen von frischer Butter, die Du an die Gabel steckst, die übrige Butter an der Gabel laß darauf liegen und decke die Schüssel schnell mit einem passenden Deckel oder einer andern Schüssel zu. Erhalte sie über heißem Wasser warm, bis alle Beefsteaks fertig sind, garnire sie mit kleinen Kartoffeln (siehe Kartoffeln), und gib sie sogleich zu Tisch. Statt des Citronensaftes kann man auch Schnittlauch sehr fein wiegen, mit frischer Butter vermengen, und die Schnitten damit bestreichen.

26. Gebackenes Ochsenfleisch.

Uebriggebliebenes, gesottenes Ochsenfleisch schneide in gefällige Schnitten, reibe sie mit Pfeffer ein, lege das Fleisch mit Butter in eine Kachel, laß es einen Augenblick damit anziehen, quirle Eier mit Milch, nimm Salz und gewiegten Schnittlauch dazu, gieße es über das Fleisch hin und backe es auf beiden Seiten schön gelb.

27. Grüne Ochsenzunge.

Die grüne Ochsenzunge siedet man nach Art des Ochsenfleisches; wenn sie weich ist, zieht man ihr die Haut ab und kocht sie in einer der folgenden Saucen:

$1/8$ Pfund Butter wird in eine Kachel genommen, 2 Handvoll Brod und eine Handvoll Mehl darin schön braun geröstet, dann gehackter Speck und Zwiebeln mitgedämpft, mit der Brühe, worin die Zunge gesotten wurde, abgelöscht und etwas Citrone nebst Saft dazu gethan.

In $1/8$ Pfund Butter dünste einen kleinen Kochlöffel voll Mehl schön gelb, nimm 2 Sardellen, 4 Citronenrädchen, $1/2$ Loth Kapern, eine Zwiebel und Petersilie, Alles fein gehackt dazu, verdünne die Sauce mit 2 Theilen Fleischbrühe, $1/2$ Theil Wein, $1/2$ Theil Essig, und gib noch etwas Pfeffer dazu.

In $1/8$ Pfund Butter dünste 2 kleine Kochlöffel voll Mehl; wenn dies anfängt gelb zu werden, nimm die Zunge hinein, röste sie einigemale damit um, lösche es mit einem halben Glas weißen alten Weins ab, gib

eine mit Nelken besteckte Zwiebel, Salz und Pfeffer dazu, und gieße Fleischbrühe daran, auch etwas Bratenbrühe, wenn Du hast. Auch Morcheln sind gut darin.

In einer Krebssauce ist sie ebenfalls gut.

28. Oder:

Koche die grüne Ochsenzunge wie vorher gesagt, nimm etwas von der Brühe auf 1/4 Pfund große Rosinen und 1/4 Corinthen, welche gut verlesen und mehrmals gewaschen sind, gib eine Zwiebel, etwas ganzes Gewürz, einige Lorbeerblätter und ein Stückchen Zimmt hinzu; laß dieß kochen bis eine halbe Stunde vor dem Anrichten. Nimm 1/8 Pfund frische Butter in eine Kachel oder einen Tiegel, mache einen Eßlöffel Mehl braun darin, lösche dieß mit einigen Löffeln gutem Weinessig und den Scheibchen einer halben Citrone, thue etwas Zucker hinzu und gib es zu den gekochten Rosinen. Lege die Zunge 10 Minuten hinein und richte es zusammen an. Du kannst auch die Zunge besonders auf der Schüssel geben, wo sie mit Semmelkrume bestreut und mit Petersilie belegt wird. Die Rosinenbrühe in einer Assiette (Saucenschüssel) dazu. Zu gekochtem Rindfleisch auch gut.

29. Saure Ochsenzunge.

Beize sie ganz wie das Ochsenfleisch; dann mache Schmalz heiß, mache einen kleinen Kochlöffel voll Mehl und eben so viel Brosamen schön braun darin, dämpfe noch etwas feingewiegten Speck damit, lösche es mit einem halben Glas Wein ab, und gieße Fleischbrühe zu. Wenn es siedet, so lege die Zunge hinein, würze sie mit Citronen, Pfeffer, einer Zwiebel mit Nelken besteckt und 2 Lorbeerblättern. Decke sie zu und laß sie weich kochen. Vor dem Anrichten thue ein Stückchen frische Butter an die Sauce; diese gieße durch den Seiher an die Zunge.

30. Geröstete Ochsenzunge.

Die gesottene Zunge schneide in gefällige Stücke, reibe diese mit Salz, Pfeffer und Semmelmehl ein, kehre sie in einem gequirlten Ei um, backe sie auf beiden Seiten schön gelb, und träufle Citronensaft darauf.

31. Geräucherte Ochsenzunge.

Behandle sie wie gepökeltes Ochsenfleisch, lege sie einige Stunden in kaltes Wasser und siede sie dann so weich als möglich. Erbsen, die man damit siedet, werden schmackhaft davon. Wenn sie weich ist, so reinige sie von der Haut, lege sie zwischen zwei mit Steinen beschwerte Brettchen und gib sie kalt oder warm zu Tische.

32. Gesalzenes Rindfleisch oder gesalzene Ochsenzunge.

3 Maß Brunnenwasser, 1 Pfund Salz, 4 Loth Zucker, 1 Loth Salpeter, bei gelindem Feuer gekocht und kalt über die Zunge oder das Fleisch gegossen, damit es ganz davon bedeckt ist, und kalt gestellt.

Nach 3 bis 4 Wochen ist das Fleisch zu kochen. Kleinere Stücke Fleisch, 6—8 Pfund, oder eine Zunge, liegen hinlänglich 14 Tage, um durchgebeizt zu sein.

Man ißt das Fleisch kalt oder warm zu Gemüse, und läßt es, so lange man davon hat, in der Brühe liegen, in welcher es gekocht ist. Der Talg wird von der Brühe abgehoben.

33. Pökelfleisch (Rauchfleisch).

Nimm vom besten Ochsenfleisch, trenne die Beine heraus, klopfe das Fleisch, reibe es mit Kochsalz und etwas Salpeter tüchtig ein, lege es in ein hölzernes Ständchen, das mit einem Brett beschwert werden kann; in die schweren Fugen lege kleinere Stückchen Fleisch, Schweinefleisch, wenn Du willst, und laß es beschwert 8 Tage an einem kühlen Orte liegen; dann kehre noch einmal alle Stücke um, und warte wieder 8 Tage, bis Du sie in den Rauch hängst; nach 8 Tagen ist es gut, man kann aber große Stücke auch 14 Tage räuchern.

Das geräucherte Fleisch lege Tags zuvor, ehe Du es kochen willst, in kaltes Wasser; den andern Tag nimmt man Kleie und laues Wasser, reibt das Fleisch rein damit ab, und siedet es nach Art des Ochsenfleisches. Es kann zu Wintergemüsen oder kalt mit Oel und Essig gegeben werden.

34. Ochsenmaul.

Reinige das Ochsenmaul wohl, schneide alles Schwärzliche weg, und siede es nach Art des Ochsenfleisches; es muß sehr weich sein. Dann schneide es in Scheiben und koche es in folgender Brühe: Mache Schmalz heiß, röste 2 kleine Kochlöffel voll Mehl darin schön gelb, gieße Fleischbrühe zu, würze es mit Pfeffer, Muskatnuß und Citronensaft. Vor dem Anrichten ziehe ein Eigelb mit der Sauce ab.

Man kann es aber auch kalt in Scheiben zerschnitten mit Oel, Essig, Pfeffer und Salz wie Salat geben.

35. Rindsfuß.

Wird auf die nämliche Weise weich gesotten, dann in dünne Schnitzchen geschnitten und kalt als Salat gegeben, oder er wird warm aufgetragen und folgendermaßen bereitet:

Schneide den Fuß in dünne Schnitzchen, mache Schmalz heiß, dämpfe ihn darin, streue etwas Mehl darüber, kehre ihn ein paarmal darin um, gieße Fleischbrühe zu, doch nicht viel, er darf nicht in der Brühe schwimmen, würze ihn mit Pfeffer und Kümmel.

36. Kutteln (Kaldaunen).

Werden gesotten wie Ochsenfleisch, in fingerbreite und fingerslange Streifen geschnitten, und wie der Rindsfuß gekocht, oder in viereckige Stücke zerschnitten und wie die Ochsenzunge geröstet.

37. Andere Art.

Die Kutteln werden fein und länglich geschnitten und in einer lichtbraun gerösteten Mehlsauce mit Zwiebeln, Citronenschalen, etwas Essig und Fleischbrühe aufgekocht. Vor dem Anrichten gibt man geröstete Brosamen auf die Kutteln.

Oder: Man röstet Brosamen, gibt die Kutteln mit Fleischbrühe, Petersilie, Salz, Pfeffer und Knoblauch hinein und gießt beim Anrichten geröstete Brosamen obenhin.

38. Rindshirn zu braten.

Man kocht Rindshirn im Wasser mit Gewürz ab. Sind sie halbgar, so nimmt man sie heraus, schneidet sie in Würfel, wendet diese in verklopften Eiern um, bestreut sie mit feingestoßenem Zwieback oder Brosamen und backt sie in heißem Schmalz. Beim Anrichten thut man reichlich Citronensaft daran. Man gibt sie gewöhnlich zum Gemüse.

Saucen zum Ochsenfleisch.

(Diese Saucen können zu gewöhnlichem Ochsenfleisch und anderem gegeben werden.)

Alle Saucen, die kalt gestellt werden, müssen manchmal umgerührt werden, damit sich keine Haut auf denselben bildet.

1. Senfsauce.

3 Eßlöffel voll Senf, 3 Eßlöffel voll Wein, Citronenschale, 1 Löffel voll Provencer- (Oliven-) Oel gut gerührt. Kalt zu Tisch gegeben.

2. Oder:

Nimm 1/8 Pfund frische Butter in einen Tiegel, röste einen Eßlöffel Mehl gelbbraun darin, fülle Fleischbrühe langsam darauf, nebst 3 Löffeln Senf, (mehr oder weniger nach Geschmack) etwas gutem Essig und laß es nur heiß stehen, nicht wieder kochen. Die Brühe muß gut rund sein.

3. Specksauce.

1/8 Pfund Speck klein geschnitten, auf das Feuer gesetzt, bis der Speck anfängt gelb zu werden, dann wird der Speck herausgenommen und in dem Fett 2 kleine Kochlöffel voll Mehl gelb geröstet, Citronenschale, das Mark davon, Zwiebeln und Petersilie, Alles gehackt darunter genommen, mit Fleischbrühe abgelöscht und noch ein Lorbeerblatt und ein Löffel voll Essig dazu gethan. Diese Sauce paßt auch zu Kalbsbraten. Man läßt sie, wie alle Saucen, durch den Seiher laufen.

4. Mayonaise (zu kaltem Fleisch).

3—4 Eigelb, Pfeffer, Salz, 1 Löffel voll Senf gut unter einander gemengt, dann 1/4 Schoppen Olivenöl dazu genommen, Essig nach Geschmack, und diese Mischung lange mit einander gequirlt.

5. Anderes Verhältniß.

3 Eigelb, Salz, Citronensaft, 1/2 Schoppen Salatöl, dieses tropfenweise dazu, dann 1 Eßlöffel voll Essig und eine Prise Pfeffer.

6. Sauce à la tartare.

Bereite eine Mayonaise nach vorhergehender Nummer und menge 1 Eßlöffel voll Senf und ziemlich viel feingehackte Petersilie darunter.

7. Sardellensauce mit Petersilie.

Man nimmt einige Chalottenzwiebeln, 4 Loth Sardellen, eine Handvoll Petersilie, die Schale und das Mark von einer halben Citrone. Dieß Alles wird zusammen klein gehackt, ein kleiner Kochlöffel voll Mehl in einem Stückchen Butter gelb geröstet, das Gehackte darin gedämpft, gute Fleischbrühe daran gegossen, doch so, daß die Sauce nicht zu dünn wird, und etwas Muskatnuß darein gethan. Man kann auch ein wenig Wein und einen Löffel voll Essig dazu nehmen.

8. Einfache Sardellensauce.

In 1/8 Pfund frischer Butter röste einen Eßlöffel voll Mehl, fülle Fleischbrühe auf und gib 6—8 Stück abgeputzte, ausgegrätete und fein gewiegte Sardellen dazu. Laß dieß noch einmal aufkochen.

9. Kalte Sauce von Senf und Sardellen.

Von 3 hartgekochten Eiern reibt man das Gelbe mit gutem Salatöl (Provenceröl ist das beste) ganz fein und gleich, gibt 6—8 Stück ausgegrätete und gewiegte Sardellen, eine feingewiegte Zwiebel oder Chalotte, 2 Eßlöffel voll gewiegter Kapern, etwas Petersilie, Estragon, ein wenig gestoßenen Pfeffer und feingeschnittene Citronenschale hinzu, Essig und Zucker nebst 3 Eßlöffeln Senf. Alles wohl verrührt, ist diese Sauce zu allem kalten Fleisch zu benutzen.

10. Gewöhnliche weiße Sauce.

Man dämpft 3—4 Eßlöffel voll Mehl in frischer Butter, rührt es mit guter Fleischbrühe zu einer flüssigen Sauce an, gibt 1 Zwiebel, 1 gelbe Rübe, etwas Citronenschale, Petersilie, 2—3 Pfefferkörner und 1/2 Glas weißen Wein dazu, kocht es langsam eine Stunde und seiht die Sauce durch. An einem kühlen Orte aufbewahrt, kann man diese Sauce 2 Tage lang benutzen.

11. Petersiliensauce.

Man gibt unter die obige Sauce gehackte Petersilie uud noch ein Stückchen frische Butter und zieht sie mit 2 Eigelb ab. Auch kann man den Saft einer halben Citrone und etwas Pfeffer dazu thun.

12. Gewöhnliche Buttersauce.

Man läßt 3 Eßlöffel voll Mehl mit 6—8 Loth Butter auf schwachem Feuer anziehen und gießt unter beständigem Umrühren 1 Schoppen Wasser

daran. Wenn die Brühe kocht, so gibt man Salz, den Saft einer halben Citrone und noch etwas frische Butter dazu. Man kann auch 2 Eigelb damit abziehen oder 4 gut gereinigte und feingewiegte Sardellen mit etwas Pfeffer dazu geben.

13. Fischsauce.

Man läßt 2 Eßlöffel voll Mehl mit 8 Loth frischer Butter auf schwachem Feuer anziehen, gießt 1 Schoppen von dem Wasser, in welchem die Fische gekocht wurden, dazu, läßt es kochen, gibt Salz, Muskatnuß, den Saft einer halben Citrone und noch ein Stück frische Butter daran und zieht die Sauce mit 3 Eigelb ab, oder gibt feingehackte Petersilie oder Kapern darunter.

14. Gewöhnliche braune Sauce.

Man röstet 3—4 Eßlöffel voll Mehl in einem Stück Butter schön gelb, gibt Fleischbrühe dazu und läßt sie eine Stunde langsam kochen.

15. Braune Fischsauce.

Man kocht einige feingewiegte Chalotten und etwas Petersilie mit einem Glase rothem Wein, gibt von obiger Sauce hinein, kocht sie einige Minuten damit auf und gibt noch ein Stückchen frische Butter und etwas Citronensaft dazu.

16. Pikante Sauce.

Man gibt unter die Sauce No. 15 ½ Schoppen Weinessig, feingehackte Cholotten oder Zwiebeln, 1 Lorbeerblatt und etwas Citronensaft und kocht es einige Minuten damit auf.

17. Zwiebelsauce.

Schneide 4 Zwiebeln grob, dämpfe sie in 2 Loth Butter gelb, laß sie mit Fleischbrühe weich kochen und thue Salz und Citronensaft dazu. Die Sauce darf nicht dünn sein. Statt des Citronensaftes gibt man auch einen kleinen Löffel voll Kümmel hinzu und läßt ihn mit kochen, auch etwas geriebene, geröstete Semmel.

18. Krebssauce.

Wenn die Krebse in Salzwasser abgekocht sind, so brich die Schalen davon und stoße sie im Mörser klein, brate sie in Butter, bis die Butter hochgelb ist, gieße Fleischbrühe darauf, und drücke die Masse durch das Fleischbrühsieb oder einen feinen Durchschlag. Zu dieser Brühe gib das feingewiegte Krebsfleisch, etwas Citronensaft und gestoßene Muskatblüthe. Gib dann einen Löffel braunes Mehl hinzu und laß die Brühe nochmals damit durchkochen.

19. Brodsauce.

Reibe schwarzes Brod zu Brosamen, menge etwas Mehl darunter und röste es in heißer Butter stark gelb, dämpfe gehackte Zwiebeln und

Petersilie darin ab, gieße Fleischbrühe, Wein und Essig zu, würze sie mit Pfeffer und Salz und gib sie eher zu dick als zu dünn zum gewöhnlichen Ochsenfleisch.

20. Gurkensauce.

Schäle 2 Gurken und hoble sie fein. Mache ein Stück Butter heiß, dämpfe die Gurken darin, bis sie gelb werden, streue ein paar Messerspitzen voll Mehl darüber, laß es nochmals dünsten, und gieße Fleischbrühe und Estragonessig zu: Die Sauce ist erst fertig, wenn die Gurken weich sind.

21. Kapernsauce.

Röste Mehl in Butter hellbraun, verdünne es mit weißem Wein, thue Citronenrädchen und geschnittene Kapern darein und laß es eine 1/4 Stunde kochen.

22. Morchelnsauce.

Verwelle eine Handvoll gesäuberte Morcheln, drücke sie fest aus, schneide sie klein, hacke etwas Petersilie, röste einen kleinen Kochlöffel voll Mehl lichtgelb, dämpfe die Morcheln und die Petersilie darin, thue einen Schöpflöffel voll Fleischbrühe daran, Muskatnuß und Salz dazu. Diese Sauce kann zu den gesalzenen Puddings gebraucht werden.

23. Trüffelsauce.

1—2 Pfund Trüffeln kocht man in 1/2 Schoppen Wein, röstet einen kleinen Kochlöffel voll Mehl in Butter gelb, dämpft ein paar kleingeschnittene Chalottenzwiebeln und etwas Speck darin, thut die gesottenen Trüffeln sammt dem Wein an das Mehl, einen Schöpflöffel voll gute Fleischbrühe, Citronenrädchen, Muskatnuß, Pfeffer und ein paar Gewürznelken dazu und läßt sie kochen. Zu übriggebliebenem Fleisch jeder Art.

24. Holländische Sauce.

1 1/2 Eßlöffel voll Mehl, 1 Glas weißer Wein und 4 Eidotter glatt gerührt, mit 3 feingehackten Chalotten, 2 Sardellen, 3 Loth Butter und der nöthigen Fleischbrühe auf mäßigem Feuer zu einer dicklichen Sauce verarbeitet und sobald die Sauce kocht, angerichtet und den Saft einer Citrone daran gegeben. Zu Hühnern, Zunge, Kalbsbraten und Fischen.

25. Meerrettig in Fleischbrühe.

Reibe den Meerrettig in das Geschirr, in welchem Du ihn kochen willst, nimm schnell etwas Butter, Salz, einen Kaffeelöffel voll feines Mehl und Fleischbrühe dazu, decke das Geschirr zu und laß ihn 5 Minuten kochen. Wer ihn weniger scharf liebt, koche ihn ungedeckt und etwas länger.

26. Kalter Meerrettig mit etwas Essig.

Begieße den geriebenen Meerrettig mit Essig und lege ein Stück Zucker darein; wenn dieses geschmolzen ist, so rühre ihn gut durch einander.

27. Creme von Meerrettig.

6 große Aepfel werden geschält und am Reibeisen abgerieben, 2 Eßlöffel voll Zucker, 1 Glas weißer Wein, eben so viel Essig und eine Wurzel geriebener Meerrettig darunter gemischt, und zu einem dicklichen Mus gerührt. Er paßt zu blau gesottenem Karpfen oder Hecht nebst brauner Butter.

28. Gewöhnlicher Senf.

½ Schoppen Essig, ⅛ Pfund Candiszucker recht gut gesotten, und mit ⅛ Pfund Senfmehl (wovon die Hälfte schwarzes, die Hälfte weißes sein muß,) ½ Stunde gerührt, dann gut aufbewahrt. Man sollte den Senf in steinernen oder porzellanenen Töpfen halten, die gepfropft und verpicht werden können. Man bewahrt ihn an einem kühlen Orte auf.

29. Feinerer Senf.

2 aufgeschnittene Zwieben, 2 Zinken Knoblauch, 4 geschnittene Lorbeerblätter übergieße mit ½ Maß Estragonessig und laß es fest zugedeckt einen Tag stehen. Dann mache den angesetzten Essig in einer Kasserole siedend, nimm die Beilagen mit einem Seiher heraus, schütte den kochenden Essig langsam über 4 Loth braunes und 4 Loth gelbes Senfmehl, rühre die Mischung beständig mit einem hölzernen Löffel, bis sie zu einem dicken Brei wird, dann rühre nach und nach 12 Loth Zucker, 2 Quint Nelken, Pfeffer, ½ Quint Zimmt, Alles fein pulverisirt, daran. Dieser Senf ist erst nach 3 Wochen zu gebrauchen.

30. Senf zu Rindfleisch oder Fisch.

Gieße auf kräftiges, gutes Senfmehl kaltes Wasser und verrühre es gut.

Kalbfleisch.

Ragouts und Fricandeaux.

1. Eingemachtes Kalbfleisch.

Nimm Kalbfleisch von der Brust oder den Rippen, klopfe es, schneide es in artige Stückchen, wasche sie durch kaltes Wasser, nimm frische Butter in eine Kachel, zu 3 Pfund thue 3 kleine Kochlöffel voll Mehl, eine kleine feingeschnittene Zwiebel (oder eine ganze mit Nelken besteckt,) und etwas feingeschnittene Petersilie daran, dämpfe es in der Butter ab, gieße ½ Schoppen Wein, 2 Schöpflöffel voll Wasser oder Fleischbrühe darein und gib noch ein Lorbeerblatt, 2 Rädchen Citronen, Salz und etwas Muskatnuß

dazu. Wenn dieß zusammen kocht, so lege das Fleisch hinein und laß es weich kochen. Man kann auch Morcheln an die Brühe nehmen; ebenso sind Brechspargeln gut dazu.

Die Behandlung der Morcheln zu allen Saucen ist folgende: Sie werden mit Wasser zugesetzt, sobald sie weich sind, in eine Schüssel genommen, von den zähen Theilen gereinigt, öfters durchgewaschen, um den in ihren Fugen enthaltenen Sand zu beseitigen, und dann nach Belieben zerschnitten.

2. Oder:

Bei den frischen Morcheln werden die Stiele aus der Krone gelöst und nicht gebraucht. Die Krone wird recht durchgewaschen, damit all die sandigen Theile, welche sich festgesetzt haben, entfernt werden. Sie werden dann fein oder grob gewiegt und gebraucht, ohne vorher abgekocht zu werden.

Trockene Morcheln werden 1/4 Stunde in kaltes Wasser geweicht, die Stiele entfernt und recht oft gewaschen, nicht abgekocht, sondern zerzupft oder klein gewiegt zu den verschiedenen Speisen benutzt.

3. Andere Art eingemachtes Kalbfleisch.

Das Fleisch wird geklopft, ganz gelassen, oder in artige Stücke zerschnitten, eine Stunde in kaltes Wasser gelegt, dann mit kaltem Wasser und Salz zugesetzt, und, wenn es bald weich ist, je nach der Portion 1—2 kleine Kochlöffel voll Mehl mit der Brühe davon glatt angerührt, ein Stück frische Butter hineingenommen, diese unter beständigem Rühren zergehen lassen, etwas Muskatnuß, Citronenschale und eine kleine Handvoll zerschnittenen Speck mit der Brühe sorgfältig an das Fleisch gerührt. Wer Petersilie oder Schnittlauch liebt, nimmt auch dazu. Beim Anrichten wird die Brühe mit Eigelb abgezogen.

4. Braunes Kalbfleisch.

Wenn das Fleisch geklopft oder gewaschen ist, wird es ein wenig abgetrocknet, man kann es ganz lassen oder in kleine Stückchen zerschneiden. Mache Schmalz heiß, nimm das Fleisch hinein und laß es schön gelb werden, dann lege es auf eine Schüssel, und röste 1—2 kleine Kochlöffel voll Mehl schön hellbraun, dämpfe klein geschnittenen Speck darin, lösche es mit Wein oder etwas Essig ab, gieße Fleischbrühe zu, nimm 1 Lorbeerblatt, Pfeffer, Salz, Muskatnuß, eine Zwiebel mit Nelken besteckt oder zerschnitten dazu, lege das Fleisch, wenn die Brühe siedet, hinein und laß es weich kochen.

Zu diesem Fleisch passen Sardellen sehr gut, die gereinigt, entgrätet und zerstoßen, mit etwas Butter breiartig angerührt und in die Brühe gegeben werden.

5. Kabab.

Man nehme Kalbfleisch vom Schlegel, schneide es in fingersdicke Stücke, doch so, daß alles Fette und Häutige wegfällt, klopfe es, mache Salz,

Pfeffer und Kümmel unter einander und bestreue das Fleisch damit, dann nimm Butter in eine Kachel, lege das Fleisch hinein und laß es mit einer Zwiebel und etwas Citrone schnell dämpfen. Wenn es auf beiden Seiten gedämpft ist, rührt man sauren Rahm daran.

6. Fleischleber.

Kleine dünne Schnitzel von Kalbfleisch werden in einer Kachel mit Butter und ein wenig Mehl eine Weile geröstet, dann Fleischbrühe daran gegeben, Muskatnuß und etwas Citronenschale dazu, und eine Stunde gekocht.

7. Fricandeau.

Es werden schöne Stücke von der Kalbsschale, in der Größe einer halben Hand fingerdick geschnitten, tüchtig geklopft, hübsch mit Speck gespickt, im Mehl umgekehrt und in Butter schön gelb gemacht, wieder herausgenommen, ein kleiner Kochlöffel mit Mehl gelb geröstet, ½ Glas Wein, halb Fleischbrühe und Wasser daran gegossen, das Fleisch eingelegt und langsam kochen lassen.

8. Andere Art.

Das Fleisch wird wie oben behandelt; wenn die Fricandeaux gelb sind, gießt man die Butter davon ab, zu 2 Pfund ½ Schoppen sauren Rahm darüber, thut 1 Lorbeerblatt, 2 Citronenrädchen, Salz und Pfeffer dazu, deckt es zu und läßt es langsam kochen.

9. Oder:

Die Kalbsschale (obere Spälte) wird abgehäutet, breit geklopft und mit Speck dick gespickt. Auf den Boden einer Kasserole legt man Speckscheiben, Zwiebeln, 1 zerschnittene gelbe Rübe, das Fleisch darauf, begießt es mit zerlassener Butter, salzt es, belegt es mit einem mit Butter bestrichenen Papier und dämpft es mit einigen Eßlöffeln voll guter Fleischbrühe weich. Einige Zeit vorher nimmt man das Papier weg, damit der Speck gelb wird. Kurz vor dem Anrichten wird die Brühe abgefettet, mit einigen Eßlöffeln voll Fleischbrühe aufgekocht und über das angerichtete Fleisch hingeseiht.

10. Fricassée.

Schneide Stücke wie oben, häute sie ab, klopfe sie wohl, wende sie in Gries- oder Semmelmehl mit Salz vermischt, um und backe sie in heißem Schmalz, aber ja nicht hart. Laß sie auf Brod abtrocknen und erhalte sie warm. Dann nimm 1 Stück Butter, verknete ein paar Messerspitzen voll Mehl darin, gieße einen Schöpflöffel voll Fleischbrühe daran und laß es unter beständigem Rühren ein wenig aufkochen, dann ziehe es mit 3 Eigelb, etwas Citronensaft und Muskatnuß ab und gieße die Sauce an das gebackene Fleisch.

11. Kalbsschnitten.

Die wohlgeklopften Schnitten, wie bei No. 7, werden gesalzen, 2 Stunden lang in feingehackte Zwiebeln und Petersilie gelegt, dann mit einem Stück Butter in einer flachen Pfanne auf beiden Seiten gebraten und mit einigen Eßlöffeln voll guter Fleischbrühe aufgekocht. Die Schnitten werden kranzartig auf die Schüssel angerichtet uud die Sauce darüber gegossen.

12. Kalbsrippchen in Sauce.

Die Rippchen werden geklopft, mit zerlassener Butter überstrichen, mit Pfeffer und Salz bestreut, auf dem Rost oder in der Pfanne gelb gebraten und während des Bratens öfters mit zerlassener Butter bestrichen, daß sie saftig bleiben. Hacke etwas Speck und eine Zwiebel klein, röste einen kleinen Kochlöffel voll Mehl in einem Stückchen Butter gelb, dämpfe den geschnittenen Speck und die Zwiebeln darin, lösche ihn mit einem Schöpflöffel voll Fleischbrühe ab, thue ein paar Rädchen Citronen, 1 Lorbeerblatt, etwas Muskatnuß und das gebratene Fleisch dazu, und laß es noch kurz damit aufkochen.

Man kann sie auch, wenn sie gebraten sind, wie das eingemachte Kalbfleisch erster Art kochen.

13. Fleischvögel.

Schneide von der Kalbsschale hübsche Stücke, wie die zum Fricandeau; klopfe sie tüchtig mit dem Messerrücken und bereite folgende Fülle dazu: etwas Speck, Zwiebel, Petersilie oder Schnittlauch, auch Mark, wenn Du willst, hacke sehr fein, nimm die Hälfte eines eingeweichten, ausgedrückten Semmels nebst etwas geriebener Citronenschale, Muskatnuß und Salz dazu, verdünne es mit einem Ei oder blos Eiweiß, oder auch süßem Rahm, zu einer streichbaren Masse, und bestreiche damit die Fleischstücke auf einer Seite; rolle jedes auf, daß die bestrichene Seite inwendig kommt, umwickle sie mit Faden oder ziehe an drei Stellen mit der Spicknadel Speckstreifen durch, kehre sie in Mehl, mit Salz vermischt, um, brate sie in heißem Schmalz schön gelb, streue ein paar Messerspitzen Mehl darüber, gieße Fleischbrühe zu, doch so, daß die Sauce kurz bleibt, träufle noch etwas Citronensaft hinein und laß sie weich kochen. Der Faden muß natürlich weggenommen werden, bevor sie zu Tisch gegeben werden.

Man kann die Fleischvögel auch nach Art der Fricandeau dämpfen.

14. Andere Art.

Verfahren mit dem Fleisch wie oben. Die Stückchen spicke mit Speck, statt der Fülle lege ein Stück Speck in die Mitte, rolle sie auf und behandle sie im Uebrigen ganz wie oben.

Vor dem Anrichten kann man auch etwas Parmesankäs an die Fleischvögel geben, sie ein paarmal darin umwenden und anziehen lassen.

15. Kaiserschnitzel.

Schnitzel wie bei No. 7 werden in Butter gelb gemacht, saurer Rahm darauf geträufelt und dieß immer fortgesetzt, bis die Schnitzel weich und lichtbraun eingebraten sind und man eine dickliche Sauce hat.

16. Frikandell.

Hacke 1 Pfund Kalbfleisch, 1 Pfund Schweinefleisch sammt dem Speck, und wenn Du willst, etwas Ochsenmark ganz fein, nimm Pfeffer, Salz, abgeriebene Citronenschale und Citronensaft dazu, auch Majoran, wer diesen liebt, vermenge es mit frischer Butter und Rahm. Belege ein Aufzugblech mit dünn geschnittenen Speckscheiben, fülle die Masse ein und ziehe sie auf oder backe sie im Zwischenöfchen. Die Speise braucht 2 ½ Stunden zum Fertigwerden. Wenn sie gelb ist, wird etwas Mehl mit Fleischbrühe oder Wasser verrührt und daran gegossen, vor dem Anrichten wird mit der oben schwimmenden Brühe 1—2 Eigelb abgezogen, und diese wieder über die Speise gegossen.

Man kann auch eine halbe eingeweichte und wieder fest ausgedrückte Semmel nebst 2—3 Eiern an die Masse nehmen.

17. Kalbfleisch mit gerösteten Semmelwürfeln.

Zu gesottenem Kalbfleisch, das Du in Schmalz gelb gemacht hast, mache folgende Sauce: Zu 2 Pfund Fleisch schneide 6 Loth Speck, dämpfe diesen, bis er hellbraun wird; schneide eine halbe Semmel in Würfeln und röste diesen in Schmalz; laß Beides zusammen in anderthalb Schoppen Kalbs- oder Fleischbrühe aufkochen, thue Pfeffer, auch wenn Du willst, Majoran dazu und gieße es über das Fleisch.

18. Gefülltes Kalbfleisch.

Das Fleisch wird von der Brust genommen, und zubereitet wie das eingemachte Kalbfleisch No. 1; nur darf es blos halbweich werden. Unterdessen rühre ¼ Pfund Butter leicht, weiche 3 Blechsemmel ein, drücke sie fest aus, nimm sie mit 6 Eigelb, etwas Schnittlauch, Salz und etwas Muskatnuß in die Butter, schlage die Eiweiß zu Schnee und rühre sie zuletzt hinein. Nimm ein Aufzugblech, in welchem Du die Speise auf den Tisch geben darfst, lege die Stückchen Fleisch ordentlich hinein, von der Sauce so viel daran, daß sie bis zur Hälfte des Fleisches reicht, dann die gerührte Masse darüber, und ziehe sie schön auf oder backe sie.

Statt Kalbfleisch kann auch ein Ragout von Tauben, wie das Kalbfleisch bereitet, oder mit Krebssauce dazu genommen werden.

19. Kalbskopf.

Der Kalbskopf wird gut gewaschen, das Hirn ausgenommen, der Kopf wie Ochsenfleisch in Salzwasser gesotten; wenn er bald weich ist, in die Bratkachel genommen, mit zerlassener Butter bestrichen, mit Pfeffer und Salz bestreut und schön gelb gebraten, indem man ihn fleißig begießt. Vor dem Anrichten wird etwas Citronensaft darauf geträufelt.

20. Andere Art.

Wenn der Kopf weich ist, röstet man Brosamen in Butter gelb, löscht sie mit ein wenig Fleischbrühe ab, legt den Kopf auf die Schüssel und bestreut ihn damit. Man kann auch etwas Speck unter das Brod nehmen.

21. Dritte Art.

Den weichgekochten Kalbskopf bestreut man mit Pfeffer und Salz, bestreicht ihn mit verkleppertem Ei, streut Mutschelmehl ziemlich dick darauf, überstreicht ihn wieder mit Ei, und backt die überstrichene Seite in einer Pfanne in heißem Schmalz.

22. Grillirter Kalbskopf.

Von dem weich gesottenen Kalbskopf werden gefällige Stücke geschnitten, diese in verkleppertem Ei und dann in Mutschelmehl und Salz umgewendet und in heißem Schmalz schön gebacken.

23. Kalbskopf in Sauce.

Der Kalbskopf wird sorgfältig ausgebeint, eine Viertelstunde in gesalzenem Wasser gekocht und nachher in kaltes Wasser gelegt. Wenn er kalt ist, wird er in schöne Stücke geschnitten und mit $1/2$ Schoppen weißem Wein, einigen ganzen Zwiebeln, Salz und $1/2$ Glas Essig in Fleischbrühe weichgekocht und mit der Sauce No. 15 oder 18 zu Tisch gegeben.

24. Kalbskopf mit braunem Ragout.

Der Kalbskopf wird wie in voriger Nummer gekocht und mit Fleischklößchen und gekochten Brieschen (Milken) in einer braunen Sauce, in die man $1/2$ Glas Wein gibt, aufgekocht.

Klößchen dazu: $1/4$ Pfund feingehacktes Kalbfleisch, $1/8$ Pfund in Milch geweichtes und fest ausgedrücktes Weißbrod, 4 Loth Butter, Salz, Mußkatnuß und 2 Eigelb. Die Masse ein wenig gestoßen und die Klößchen in gesalzenem Wasser oder Fleischbrühe gekocht und zum Abtropfen in ein Sieb gelegt.

25. Aufgezogener Kalbskopf.

Das Fleisch eines weichgesottenen Kalbskopfes wird in kleine Scheiben zerschnitten, welche schichtenweise in ein mit Butter bestrichenes Aufzugblech gelegt werden, indem man zwischen jede Schicht gebackene Semmelbröseln ziemlich dick aufstreut. Man träufelt etwas Citronensaft und ein wenig Fleischbrühe daran, und läßt es auf Kohlengluth aufkochen.

26. Kalbshirn.

Es wird in laues Wasser gelegt, und sorgfältig von der Haut und dem Geäder gereinigt. Nimm Butter in eine Kachel, dämpfe einen kleinen Kochlöffel voll Mehl gelblich darin, lösche es mit Fleischbrühe ab, gib etwas Muskatnuß und Citronenschale hinein und laß das Hirn, wenn die Brühe kocht, eine halbe Viertelstunde damit sieden. Man kann auch im Schmalz

gelb gebackene Semmelschnittchen auf die Schüssel legen und das Hirn darüber anrichten.

27. Andere Art.

Man kocht das gereinigte Kalbshirn in Wasser mit etwas Essig, Salz, einigen Pfefferkörnern und Zwiebeln während einer Viertelstunde, hebt es mit dem Schaumlöffel auf die Schüssel und gießt eine pikante oder Krebssauce darüber.

28. Kalbshirn mit schwarzer Butter.

Man zerläßt ein Stück Butter auf schwachem Feuer, schäumt sie gut ab, gibt, wenn sie dunkel ist, etwas Salz, 1 Prise Pfeffer und einige Löffel voll Essig dazu und gießt sie recht heiß über das wie in voriger Nummer gekochte Hirn.

29. Gebackenes Kalbshirn.

Reinige es, mache einen gebrühten Teig, wie folgt, kehre es darin um, und backe es im Schmalz.

30. Gebrühter Teig.

Nimm ½ Schoppen Wasser, thue 2 Loth Butter dazu; wenn das Wasser mit der Butter stark aufwallt, so rühre ¼ Pfund weißes Mehl hinein, schaffe den Teig, bis er sich von der Pfanne schält, und schlage nach und nach 4 Eier daran. Salze ihn.

31. Gehirnbavesen.

Wenn das Gehirn gereinigt ist, wird es verwellt, dann recht fein gehackt, gepfeffert und gesalzen; nimm Schnittlauch und Petersilie fein gewiegt, auch etwas abgeriebene Citronenschale dazu, schneide altbackene Semmeln in dünne Scheiben, bestreiche sie mit dem Gehirn und lege eine trockene Scheibe darüber. Dann werden diese Doppelscheiben im Gelben von Eiern oder einem Omeletteteig umgewendet und in heißem Schmalze gebacken.

32. Ragout von Kalbsohren.

12 gereinigte Kalbsohren siede in einem Glas Wein und einem Schöpflöffel voll Fleischbrühe halbweich, thue 4 Lorbeerblatt, 2 Rädchen Citronen und etwas Muskatnuß dazu. Wenn die Ohren halb weich sind, so röste einen kleinen Kochlöffel voll Mehl in einem Stückchen Butter oder Schmalz hellbraun, dünste 1 Loth würflicht geschnittenen Speck und geschnittene Zwiebeln darin, verdünne es mit der Brühe der Ohren, koche sie in der Sauce auf und gib sie mit gesottenen Kartoffeln zu Tisch.

Die Kalbsohren können auch wie der Kalbskopf No. 23 gekocht und mit der Sauce No. 15 gegeben werden.

33. Kalbszungen.

Werden bereitet wie die Ochsenzungen. Sie können auch in Fleischbrühe weich gekocht und mit der Sauce No. 15 oder 16 gegeben werden. Auch kann man sie mit kleinen zerschnittenen Essiggurken garniren.

34. Grillirte Kalbszunge.

Sie werden weich gesotten, warm gehäutet, in längliche Scheiben geschnitten, mit heißer Butter übergossen, mit Citronensaft beträufelt, in gesalzenen Muscheln oder Brosamen umgekehrt, und auf dem Roste oder in der Pfanne gebraten.

35. Gebratene Kalbsleber.

Lege die Leber ½ Stunde in Milch, dann lege sie in einen Seiher, damit sie rein ablaufe, schneide sie in dicke Scheiben, nimm diesen alle Adern weg und kehre sie in Semmelmehl um. Mache Schmalz heiß und brate die Leber schnell auf beiden Seiten gelb. Streue auf jedes Stückchen Salz und Pfeffer, auch etwas feingewiegten Schnittlauch, und gib sie zu Tisch. Sie darf weder hart noch inwendig blutig sein und wird, um das Erstere zu verhüten, erst nach dem Braten gesalzen.

36. Geröstete Kalbsleber.

Häute die Leber ab, schneide sie in dünne Schnitzel, mache Schmalz heiß, nimm die Leber mit geschnittenen Zwiebeln hinein, streue etwas Mehl darüber, dämpfe sie wohl und gieße etwas Fleischbrühe zu, doch so, daß sie nur feucht wird; es darf keine Sauce geben. Thue Salz und Pfeffer dazu und gib sie schnell zu Tisch. Wer sie sauer liebt, kann etwas Essig dazu geben. Viele lieben auch gehackte Petersilie daran. Sie darf nicht länger als 5—6 Minuten geröstet werden, denn durch langes Dämpfen wird sie hart.

37. Gespickte Kalbsleber.

Nimm eine Kalbsleber, häute sie wohl ab, lege sie in Milch, wie oben, spicke sie mit geräuchertem Speck. Mache Schmalz heiß, röste einen starken Eßlöffel voll Mehl gelb, dämpfe etwas geschnittene Zwiebeln darin, lösche es mit Wein ab, gieße Fleischbrühe zu, gib Citronenrädchen und Pfeffer dazu, laß die Leber ¼ Stunde, nicht länger, damit kochen und gib sie zu Tisch. Man kann auch etwas Brosamen mit Mehl rösten, und kleine Stücke wie zu der gebratenen Leber machen. Auch gehackte Sardellen schmecken gut an der Sauce.

38. Spießlein.

Mache von Kalbsleber kleine viereckige Stückchen, kehre sie in Pfeffer und Salz um; nimm ein Kalbsnetz, schneide viereckige Stücke, wasche Salbeiblätter, schneide sie von einander, umwickle jedes Stück Leber mit einem halben Salbeiblatt und wickle es dann in Kalbsnetz ein. Wenn alle so zugerichtet sind, so nimm einen starken Faden und reihe die Stückchen an. Mache Schmalz heiß, und backe sie auf einem starken Feuer schön gelb darin. Beim Anrichten ordne die Kränze hübsch auf die Schüssel und gib sie mit Bohnen oder Kartoffeln zu Tisch. Die Sauce gieße darüber.

39. Gefüllte Leber.

Reinige 1 ½ Pfund Kalbsleber und wiege sie fein. Schneide etwas Zwiebeln und eine Handvoll Speck würflicht, dämpfe sie in heißer Butter, dann rühre die Leber darin um, bis sie nicht mehr blutet, thue Salz und Pfeffer dazu, nimm sie in eine Schüssel, laß sie kalt werden, und schlage dann 4—5 Eier darein, nimm ¾ Pfund Netz, nähe dasselbe zu einem Sack zusammen, fülle es mit der Leber, lege in eine Kachel Butter, das Netz hinein und ziehe es auf. Die Speise braucht eine Stunde.

40. Andere Art.

Hacke eine kleine Kalbsleber fein, vermische sie mit einem Drittel so viel eingeweichter und ausgedrückter Semmel, ⅜ Pfund Butter oder Speck, 3 Eiern, 3 Eigelb, etwas Pfeffer und Mußkatnuß, Salz, abgeriebener Citronenschale und ¼ Pfund Rosinen. Schlage die Masse in ein in einer Kasserole ausgebreitetes Netz, backe sie 1 bis 1 ½ Stunden im Ofen und stülpe sie nach Entfernung des ausgetretenen Fettes in eine Schüssel.

41. Geröstete Nieren.

Verfahren wie bei gerösteter Leber. Zu Rindsnieren gibt man nach dem Braten 1 Eßlöffel voll guten Senf, um ihnen den Uringeschmack zu benehmen.

42. Nierenschnitten.

Hat man von einem Braten die Nieren übrig, so nimmt man diese nebst etwas gebratenem Fleisch und hackt Beides recht zart. Dann verkleppert man 4—5 Eier mit etwas süßem Rahm, schält von 3 Semmeln die äußere Rinde ab, zupft das Weiche ganz klein, legt es in die Eier und läßt es etwa ¼ Stunde stehen, damit die Eier die Semmeln ganz durchdringen. Hierauf wird das Gehackte und das Eingemachte mit einander angerührt, mit ein paar Eiern, je nachdem es dick ist, feingewiegter Petersilie oder Schnittlauch, Salz und Mußkatnuß unter die Masse gemischt, in eine mit Butter bestrichene Serviette lose eingebunden, und in einem Topfe etwa ¾ Stunden gesotten. Ist es fertig, so schneidet man fingersdicke Scheiben davon, legt sie auf eine Schüssel, und gießt eine Butterbrühe darüber. Man kann auch blos Fleischbrühe daran gießen, auf der Schüssel es noch ein wenig aufkochen lassen, und die Fleischbrühe vor dem Anrichten mit 1—2 Eigelb abziehen.

43. Andere Art.

Man schneidet Semmelschnitten so viel man braucht, tunkt sie auf einer Seite in Eigelb, und legt sie auf ein mit Butter bestrichenes Blech; dann werden die Nieren fein geschnitten, in einem Stückchen Butter mit Zwiebeln und Speck fein gedämpft, einige Eier hineingeschlagen, Salz und Muskatnuß dazu, und so läßt man es ein wenig kochen, bestreicht dann die Schnitten dick, und schickt sie in Backofen oder zieht sie auf.

44. Oder:

Man wiegt vom Nierenbraten die Niere mit Fett und Fleisch recht fein, gibt 1 Eßlöffel voll zerlassene Butter, 1 Ei, Citronenschale, Salz, Pfeffer und Brosamen dazu, und wenn die Masse zu trocken ist, 1 Eßlöffel voll Milch. Schnitten von Semmeln werden in kalter Milch eingeweicht, daß sie durchziehen, aber nicht zerfallen, die Masse fingerdick auf dieselben aufgestrichen, mit Ei bestrichen, in Brosamen gewälzt und im heißen Schmalz gebacken. Sie sind trefflich zu Spinat. Man rechnet auf eine Person 3 Schnitten.

45. Kalbsherz.

Wasche das Herz einige Mal und spicke es, dämpfe es in Butter oder Schmalz gelb, streue einige Messerspitzen voll Mehl, Salz und Pfeffer darüber, lege 4 Wachholderbeeren, 1 Lorbeerblatt und Citronenrädchen bei, gieße etwas Fleischbrühe zu und laß es dämpfen. Es darf nicht viel Sauce haben, und wird ½ Stunde vor dem Anrichten mit einem Drittelschoppen sauren Rahms abgerührt.

46. Gebratenes Kalbsherz.

Wasche das Herz wie oben, siede es in Salzwasser oder beim Ochsenfleisch, doch nicht zu lange, dann kehre es in Mehl mit Salz und Pfeffer vermischt, um, und brate es in heißem Schmalze schön gelb. Vor dem Anrichten gieße einige Eßlöffel voll Fleischbrühe daran, damit es eine kurze Sauce zieht.

47. Ein gefülltes Herz.

Eine halbe eingeweichte und fest ausgedrückte Semmel, feingehackte Petersilie oder Schnittlauch und Speck, Salz, Pfeffer, Muskatnuß und etwas abgeriebene Citrone wird mit einem Ei durch einander gemacht, das Herz gespickt, ausgehöhlt, mit dem Gehackten aufgefüllt und zugenäht. Mache Schmalz heiß, brate das Herz mit Speck und Zwiebeln schön gelb, streue etwas Mehl darüber, gieße ein halbes Glas voll Wein und Fleischbrühe daran, träufle Citronensaft darauf, und laß es kurz einkochen; man kann auch vor dem Anrichten etwas sauren Rahm an die Sauce geben, und statt Schnittlauch oder Petersilie ein paar zerquetschte Wachholderbeeren und Zwiebeln nehmen.

Die Sauce No. 15 paßt zu jeder Bereitungsart von Kalbsherz.

48. Ragout von Kalbsbrieschen (Kalbsmilchen).

Man verwellt die Brieschen und ein Euterchen dazu, wenn man will, nimmt das äußere Häutchen rein davon ab, schneidet die Brieschen und das Euter in gefällige Stücke, läßt in einer kleinen Kachel einen Eßlöffel voll Mehl anziehen, bis es Farbe nehmen will, thut einen Schöpflöffel voll Fleischbrühe nebst etwas Muskatnuß, Citronenschale und Saft daran, die geschnittenen Brieschen dazu, läßt sie damit aufkochen, und zieht die Brühe vor dem Anrichten mit Eigelb ab. Sie können auch in Krebssauce gekocht werden.

49. Gebackene Kalbsbrieschen.

Wenn die Brieschen wie oben verwellt und gereinigt sind, so schneide ziemlich große Stückchen davon, wende sie in verklepperten Eiern und dann in Mutschelmehl mit Salz vermischt, um, und backe sie schnell in heißem Schmalz. Sie dürfen nicht braun werden. Wenn Du sie auf die Platte legst, so träufle Citronensaft darauf.

50. Gedämpfte Kalbsbrieschen.

Die verwellten und gereinigten Brieschen werden unzertrennt schön rund zugeschnitten, mit Speck gespickt, gesalzen und in einer Kasserole, mit Speck, Butter, Zwiebeln und einer gelben Rübe weich gedämpft, dann noch unzugedeckt in einen mäßig heißen Ofen gestellt, damit der Speck ein wenig gelb wird. Vor dem Anrichten rührt man den Fond (Satz) auf und läßt noch einige Eßlöffel voll Fleischbrühe damit anziehen. Die Sauce wird durch den Seiher über die Brieschen gegossen.

51. Gefüllte Kalbsmilz.

Sie werden am dicken Theile aufgeschnitten, und mit einem spitzigen Messer behutsam durchbohrt, daß wo möglich kein Schnitt darein kommt. Dann macht man folgende Fülle: Auf eine Milz nimmt man eine halbe eingeweichte und fest ausgedrückte Semmel, etwas Zwiebeln, Speck und Schnittlauch fein gewiegt, auch ein wenig Mark dazu, wenn man es fein machen will, Salz und Muskatnuß, dieß Alles mit einem Ei unter einander gerührt, die Milz damit gefüllt, zugenäht und 1 Stunde in der Fleischbrühe gesotten. Dann zerläßt man Butter in einer Kachel, salzt die Milz aus der Fleischbrühe ein wenig ein, und bratet sie in Butter gelb.

52. Kalbsgekröse.

Wenn es vom Metzger sauber geputzt ist, nimmt man es in eine Schüssel, reibt es stark mit einer Handvoll Salz, daß das Schleimige davon kommt, wasche es durch 3—4 warme Wasser, schneidet die Drüsen rein aus, und siedet es im Salzwasser weich. Dann röste einen kleinen Kochlöffel voll Mehl in einem Stückchen Butter lichtgelb, dämpfe etwas geschnittene Zwiebeln und Petersilie darin, thue einen Schöpflöffel voll Fleischbrühe, etwas Citronenschale und Saft und Mußkatnuß daran. Wenn das Gekröse weich ist, so lege es in kaltes Wasser, drücke es fest aus, schneide es in kleine Stücke, laß es mit der Sauce aufkochen, und ziehe diese vor dem Anrichten mit 1—2 Eigelb ab. Man kann auch gehackte Petersilie daran geben.

Wenn sie weich sind, können sie auch wie der Rindsfuß gekocht werden.

Oder: Sie werden mit Zwiebeln in Butter gedünstet und mit Salz, Pfeffer und Fleischbrühe weichgekocht. Vor dem Anrichten gibt man etwas Parmesankäs hinein und rührt sie einigemale damit um.

53. Kalbsfüße.

Siede sie im Salzwasser weich, trenne die Beine davon weg, dünste in Butter einen kleinen Kochlöffel voll Mehl hellbraun, lösche es mit Wein

ab, gieße Fleischbrühe zu, würze es mit Salz, Citrone und Mußkatnuß und koche die ausgebeinten Füße 1/2 Stunde darin. Vor dem Anrichten kann man etwas gehackte Petersilie daran thun.

54. Fricassirte Kalbsfüße.

Wenn sie weich und ausgebeint sind, so kehre sie in verklepperten Eiern und dann in Mutschelmehl mit Salz vermischt, um und backe sie in heißem Schmalze schön gelb. Beim Anrichten träufle etwas Citronensaft darauf und streue feingewiegten Schnittlauch darüber.

55. Gebackene Kalbsfüße.

Wenn sie weich und ausgebeint sind, so kehre sie in gebrühtem Teig um und backe sie im heißen Schmalz.

56. Grick.

Nimm Kalbsherz, Lunge, Leber, Nieren, Milz, auch Kalbs- oder Schweinsfüße, schneide es in gefällige Stücke, wasche die vom Herz, der Lunge, der Milz und die Füße durch kaltes Wasser; mache Schmalz heiß, röste 2—3 starke Eßlöffel voll Mehl hellbraun, lösche sie mit einem Glas Wein ab, gieße Wasser zu, laß die Brühe sieden und thue Herz, Lunge, Milz und Füße hinein, nebst Pfeffer und Salz, Mußkatnuß und etwas Citronenschale. Laß es eine Stunde zugedeckt sieden, dann nimm auch Leber und Niere hinein, laß sie noch eine kleine Viertelstunde damit kochen, thue etwas frische Butter an die Brühe und richte die Speise an.

57. Lungen-Mus.

Die Kalbslunge wird in gesalzenem Wasser weichgekocht, dann abgekühlt, abgetrocknet und feingehackt. In einem Stück frischer Butter dämpft man feingehackte Zwiebeln mit 1 Eßlöffel voll Mehl, gibt die Lungen hinein und kocht sie eine Viertelstunde lang mit einigen Eßlöffeln voll kräftiger Fleischbrühe.

58. Farcirte Lunge.

Man brüht die Lunge mit heißem Wasser ab, schneidet sie zu feinen Schnitzen, vermischt feingehacktes Kalbfleisch mit 2—3 Eiern, Brosamen oder in Milch geweichten und fest ausgedrückten Semmeln, Salz, Pfeffer und Muskatnuß, belegt mit diesem Füllsel eine mit Butter bestrichene Form, legt Lunge darauf, dann wieder Füllsel u. s. f., gießt zuletzt etwas süßen Rahm mit Eidotter gequirlt darüber und läßt die Speise im Ofen aufkochen.

59. Ragoutsemmeln.

Man behandelt die Semmeln wie zu den Weichselnsemmeln, bereitet ein feines Ragout aus Kalbfleisch, Brieschen und Euter, welches Alles würflicht geschnitten in Butter gedünstet und mit Mehl und Fleischbrühe aufgekocht wird. Man gibt noch Salz, Citronensaft und 2—3 Eidotter dazu, füllt die gebackenen Semmeln damit auf, deckt die Scheibe darüber,

legt sie in eine Kachel, gießt sauren Rahm und etwas Fleischbrühe hinein und läßt sie aufkochen.

60. Reisrand.

Man rechnet auf je eine Person 1/8 Pfund Reis, brüht ihn ab, läßt ihn einigemal aufkochen, gießt dann das Wasser ab und so viel neues Wasser darauf, daß es 2 Fingerbreit darüber steht, gibt Salz und ein Stückchen Butter daran, läßt den Reis dick, doch nicht zu weich einkochen, und rührt ihn nicht um, damit die Körnchen ganz bleiben. Bilde in einer tiefen Schüssel einen Rand, bestreiche ihn mit Eigelb und zerlassener Butter, streue Parmesankäs darüber und laß ihn im Ofen 1/2 Stunde backen. Dann gib ein Ragout in die Mitte.

Man kann auch auf je 1/4 Pfund Reis 2—3 Eidotter einrühren, wenn er weich ist. In diesem Falle kommt kein Käse dazu.

61. Miridon von Kalbfleisch.

Von einem Kalbsschlegel schneide 3 Finger breite und eine Viertelelle lange Stückchen, häute sie sauber ab, klopfe sie mit dem Messerrücken, lege das Fleisch in siedendes Wasser, schneide eben so viele und so große Streifen Speck, als Du Fleischstücke hast, hacke 4 Loth Nierenfett oder Mark und eben so viel Speck klein, thue 2 in Milch eingeweichte und wieder ausgedrückte Semmeln nebst Salz und Muskatnuß dazu, und nimm das Gelbe von 5 Eiern darunter. Wenn dieß gehörig zu einem Teig gearbeitet ist, so bestreiche eine Kasserole oder ein Aufzugblech mit Butter, belege das Geschirr mit dem Speckstreifen, ordne einen Theil der Kalbfleischstückchen darüber, lege die gehackte Masse darüber hin, belege sie wieder mit Kalbfleisch, über dieses wieder Speckstreifen, und zuletzt ein mit Butter bestrichenes Papier darauf hin, und backe die Speise im Bratofen. In einer Stunde ist sie fertig. Vor dem Auftragen nimmt man das überflüssige Fett davon, und stellt eine Kapern-, Sardellen- oder andere Sauce dazu auf.

Gedämpftes, gebratenes und gebackenes Kalbfleisch.

Vorbemerkung.

Alles Fleisch muß tüchtig geklopft, durchgewaschen und nachher abgetrocknet werden, damit es seine gehörige Farbe bekommt. Auch darf man es nicht oft umkehren.

Die grillirten Speisen müssen vom Rost weg sogleich zu Tische gegeben werden; sie dienen als Einfassung von Gemüsen.

1. Gewöhnlicher Kalbsbraten.

Der beste und saftigste Braten ist der Nierenbraten. Gewöhnliche Kalbsbraten werden mit dünngeschnittenen Speckscheiben, einer Zwiebel mit

Nelken besteckt und einem Glas Wasser in eine Kachel genommen, fleißig begossen, hie und da hineingestochen, und hübsch gelb gebraten. Man kann sie auch mit etwas frischer Butter bestreichen, um sie kräftiger zu machen.

Der Nierenbraten kann auch 1/2 Stunde vor dem Anrichten mit Semmelbröseln bestreut werden.

2. Nierenbraten mit Guß.

Das Fleisch wird mit Butter gebraten, bis es bräunlich ist, ein Kindsbrei gekocht, mit einigen Eidottern und etwas Zucker abgerührt und über den Braten gegossen. Wenn der Guß bräunlich ist, wird Butter darüber gegeben.

3. Stettiner Kalbsbraten.

Man siedet in 1 Maß Milch etwas Gewürz, Wurzelwerk und Salz, häutet und spickt eine Kalbskeule, gießt die Milch siedend darüber und läßt sie so 24 Stunden stehen, indem man die Keule einigemal umwendet. Man nimmt sie dann mit 8 Loth Butter in eine Bratkachel, gibt die Hälfte der Milch mit dem Wurzelwerk dazu und stellt die übrige Milch warm zum Nachgießen. Die Keule wird 1/2 Stunde vor dem Anrichten mit Brosamen bestreut, die man noch schön bräunen läßt. Während des Bratens muß sie oft begossen werden.

4. Kalbskeule.

Die Haut der Keule wird gelöst und zurückgeschoben, das Fleisch mit 1/4 Pfund geschnittenen Sardellen und Speck besteckt, die Haut wieder darüber gezogen und zugenäht. Sie wird nun einige Tage in's Salz gelegt, dann eben so lange in Rauch gehängt und hernach in Butter gebraten und häufig mit Fleischbrühe begossen. Man ißt sie kalt.

5. Kalbsrücken.

Man läßt sich einen Kalbsrücken vom Metzger wie einen Rehrücken schneiden, häutet und spickt ihn. 1 Maß sauren Rahm kocht man mit in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, 1 gelbe Rübe, Petersilienwurzeln und Salz auf, gießt es erkaltet über das Fleisch und läßt dieß eine Nacht daran stehen; dann läßt man es mit 8 Loth Butter, etwas Wasser und Salz 2 Stunden braten. Den zurückgebliebenen Rahm quirlt man mit 6 Eidottern und begießt den Braten häufig damit. Man legt ihn zuerst 1/2 Stunde lang auf die Speckseite. Die Kruste darf nicht zu braun werden, um saftig zu bleiben. Vor dem Anrichten läßt man noch etwas Mehl mit der Sauce anziehen.

6. Gedämpfter Braten.

Der Braten wird tüchtig geklopft, in einer Kasserole in Butter gelb gemacht, gesalzen, ein Schoppen Wein daran gegossen, das Geschirr fest verklebt, und der Braten weich gedämpft.

7. Gedämpfte Kalbsschale.

Wenn der Braten wohl geklopft und gewaschen ist, wird er mit Pfeffer und Salz eingerieben, in einer Kachel Butter zerlassen, und die

Schale auf beiden Seiten gelb gedämpft. Dann streut man einen halben Eßlöffel voll Mehl darüber, läßt es ein wenig braun daran werden, thut ein Glas Wein, einen Schöpflöffel Fleischbrühe oder Wasser, ein Lorbeerblatt, eine gelbe Rübe, Zwiebeln und etliche Citronenrädchen daran, deckt es zu und dämpft es langsam auf Kohlen, bis das Fleisch weich und die Sauce kurz eingekocht ist. Man kann auch geschnittene Sardellen damit dämpfen.

8. Gespickte Kalbsschale.

Ein Glas Essig mit Salz, Pfeffer, Nelken, einer halben Zwiebel und ein paar Citronenrädchen wird eine Viertelstunde gesotten und über die Schale gegossen. Wenn sie eine Stunde gestanden ist, wird sie gespickt, in einer Kachel Butter zerlassen, die Schale darin gelb gedämpft, die Hälfte von dem Essig, worin sie gebeizt wurde, nebst etwas Fleischbrühe dazu gethan, und wenn es wieder eingekocht ist, ein Schoppen saurer Rahm daran gegossen, ein kleiner Kochlöffel Mehl in Butter gelb geröstet, mit der Bratenbeize zart angerührt, an den Braten gegossen, und diesen weich kochen lassen. Sollte die Sauce nicht genugsam Farbe bekommen, so wird vor dem Anrichten ein Stückchen Zucker gebräunt und hineingethan.

9. Saurer Kalbsschlegel oder Schale.

Lege das Fleisch 1—2 Tage mit Lorbeerblättern und Citronen in Essig, dann reibe es mit Pfeffer und Salz ein, spicke es hübsch, thue in die Bratpfanne Citronen und Wein, und überstreiche den Braten mit zerlassener Butter. Begieße ihn fleißig, und wenn er bald gelb ist, so bestreiche ihn zweimal mit saurem Rahm. Er muß im Ofen gebraten werden.

10. Gefüllte Kalbsbrust.

Man läßt sich die Brust vom Metzger aushöhlen, dann macht man folgende Fülle: Zu einer eingeweichten und fest ausgedrückten Semmel nimm etwas rein verwiegten Speck oder Ochsenmark, thue Schnittlauch, Salz, Pfeffer und Muskatnuß daran, rühre es mit 2 Eiern gut unter einander, und fülle das Bruststück damit. Nähe dann die Oeffnung zu, stich die Brust mit einer Gabel, bestreiche sie mit zerlassener Butter, salze sie und gieße etwas warmes Wasser daran. Begieße sie von Zeit zu Zeit mit der Brühe und brate sie schön gelb. Der gefüllte Theil muß immer oben liegen. Man kann auch feingehacktes Kalbfleisch unter das Füllsel nehmen.

11. Polnischer Bock.

Ein schönes Stück von 3—4 Pfund Kalbfleisch von der untern Schale wird fast eine halbe Stunde lang auseinander geklopft, dann werden Sardellen gereinigt, in Stückchen zerschnitten, kleine Löcher in das Fleisch gestochen und die Sardellen, würflicht geschnittener Speck, etwas Citronenschale und Zwiebeln hineingesteckt, dann mit Pfeffer und Salz eingerieben, fest aufgerollt, gut mit Schnüren zu einer Wurst umbunden, mit Butter und etwas Wasser zugesetzt, fleißig mit der Brühe übergossen und gebraten, bis es schön gelb ist. Es ist dieß auch kalt, in dünne Scheiben geschnitten, eine

sehr schmackhafte Speise. Die Schnüre werden natürlich weggenommen, bevor sie aufgetragen wird.

12. Gefüllte Schale.

Ein Stück von der untern Schale wird tüchtig auseinander geklopft, mit Salz eingerieben, dann auf der einen Seite die nämliche Fülle wie zur Kalbsbrust aufgestrichen, fest aufgerollt, daß die Fülle inwendig zu liegen kommt, zugenäht und oben hübsch mit Speck gespickt. Dann gebraten wie der polnische Bock.

13. Kalbsrippen, Cotelettes, Karbonaden.

Man schneidet die untern Knochen der Rippen ab, klopft sie wohl, streift mit dem Messer das Fleisch von den Rippen zurück, so daß das Bein oben frei steht, vermengt eine Handvoll Semmel- oder Mutschelmehl mit Pfeffer und Salz, zerläßt in einem breiten Geschirr Butter, kehrt die geklopften Rippen in dem Mehl um, legt eines neben das andere in die Butter, und bratet sie auf beiden Seiten gelb. Beim Anrichten träufelt man Citronensaft darauf oder streut feingewiegten Schnittlauch darüber. Man kann sie auch in Mehl, dann in gequirlten Eiern und feinen Semmelnbröseln umwenden.

14. Andere Art.

Man verkleppert sauren Rahm mit 1—2 Eiern, Pfeffer und Salz, je nachdem man viel oder wenig Rippen hat; dann wendet man sie in geriebenem Milchbrod um und backt sie in heißem Schmalz, oder in der Bratkachel im Ofen, indem man dünne Butterscheiben unten hin legt und darüber schneidet, und das Fleisch mit einem mit Butter bestrichenen Bogen Papier zudeckt.

15. Kalbsrippchen in Papilloten.

Man nimmt weißes Papier, bestreicht es dick mit Butter, reibt eine Handvoll weiches, altbackenes Brod auf dem Reibeisen, vermengt gehackten Schnittlauch oder Petersilie, Pfeffer und Salz damit, bestreicht die zugerichteten Rippchen auf beiden Seiten mit zerlassener Butter, kehrt sie in dem unter einander Gemengten um, legt jedes in eines der bestrichenen Papiere, schlägt dieses gut über einander und bratet sie langsam auf dem Rost. Das Papier darf man nicht verbrennen lassen, man gibt sie damit zu Tisch.

16. Andere Art.

Die Rippchen werden gesalzen, auf jeder Seite mit einer Fülle wie zur Kalbsbrust bestrichen, wie oben in mit Butter bestrichene Papiere eingewickelt; im Uebrigen Verfahren wie oben. Man kann sie auch in der Bratpfanne braten und in die Fülle etwas feingewiegte Sardellen nehmen.

17. Kalbsscheiben.

Man schneidet aus einer Keule schöne Stücke, klopft sie tüchtig, bestreicht sie mit Sardellenbutter (Butter, welche mit feingewiegten

Sardellen vermischt ist), legt je 2 und 2 Stücke zusammen, daß die Butter nach innen kommt, wendet sie in Mehl und Eiern um und backt sie wie Coteletten in heißem Schmalze.

18. Wienerschnitzel.

Man schneidet von der untern Schale dünne Stücke in der Größe einer halben Hand, klopft sie tüchtig, salzt sie, kehrt sie in verkleppertem Eiweiß und dann in Semmelmehl um, und backt sie in heißem Schweineschmalz. Sie dürfen erst zugesetzt werden, wenn die Suppe aufgetragen wird, da sie höchstens 10 Minuten zum Backen brauchen.

Hammelfleisch (Lamm-, Schaffleisch).

1. Ragout von Hammelfleisch.

Schneide das Fleisch in gefällige kleine Stücke, das von der Brust oder den Rippen ist hiezu das beste, setze es mit kaltem Wasser und Salz zu; wenn es bald weich ist, so mache ein Teigchen von 2—3 Eßlöffeln voll Mehl, etwas gerührter Butter und der Brühe, an welcher das Fleisch siedet, würze es mit Pfeffer und Muskatnuß und nimm eine starke Handvoll gehackter Petersilie dazu; dann rühre es langsam an das Fleisch und laß dieses weich kochen; vor dem Anrichten kann man die Brühe, wenn man will, mit Eigelb abziehen; auch kann man zum Kochen etwas Kümmel nehmen.

Auf gleiche Weise wird das Fleisch der jungen Ziegen gekocht.

Man kann das Hammelfleisch auch wie Grick kochen.

2. Ragout von Hammelfleisch mit Reis.

Wenn der Reis gut gebrüht ist, so nimm ihn mit Butter in eine Kachel, gieße Wasser daran und laß dieses einkochen. Wenn es eingekocht ist, so gib klein geschnittene Stücke Hammelfleisch dazu, fülle es mit Wasser auf, salze es und laß Fleisch und Reis weich kochen. Vor dem Anrichten thue noch ein Stück frische Butter an den Reis. Man ordnet zuerst den Reis auf die Schüssel und legt dann das Fleisch darauf herum. Man kann geriebenen Parmesankäse dazu aufstellen.

3. Hammelsrippchen in einer Sauce.

Man richtet die Hammetsrippchen wie die Kalbsrippchen zu, kehrt sie in Mutschelmehl mit Salz und Pfeffer um, zerläßt in einem breiten Geschirr Butter und bratet sie auf beiden Seiten schön gelb. Dann hackt man etwas Zwiebeln und Knoblauch fein, thut abgeriebene Citronenschale dazu, nimmt das Fett von den Rippen ab, thut das Geschnittene an das Fleisch, läßt es ein wenig dämpfen, gibt ein Glas Wein, einen Schöpflöffel voll Fleischbrühe und ein Lorbeerblatt dazu, deckt das Fleisch zu und kocht es langsam auf Kohlen. Wenn es weich ist und noch zu viel Fett hat, so wird dieses vor dem Anrichten abgeschöpft. Kalbsrippen können auch so bereitet werden.

4. Gebratene Hammelsrippchen.

Werden wie die verschiedenen Kalbsrippchen bereitet. Zu den gewöhnlich gebackenen gibt man Senfsauce. Sie können auch blos mit Pfeffer und Salz bestreut, in zerlassene Butter getaucht und auf dem Rost oder in der Pfanne gebraten und mit einigen Löffeln voll guter Fleischbrühe begossen werden.

5. Gedämpfte Hammelsschale mit Gurken.

Diese wird stark geklopft. Ueberhaupt muß das Hammelfleisch stärker als anderes geklopft werden. Hierauf wird sie mit Salz und Pfeffer eingerieben, in eine tiefe Kachel gelegt, 1/2 Maaß Wasser daran gegossen, und so lange gekocht, bis das Wasser beinahe eingekocht ist, dann auf Kohlen langsam gelb gemacht. Indessen schält man 2—3 Gurken, schneidet sie zu Würfeln, salzt sie ein wenig ein und schneidet eine Zwiebel fein. Wenn das Fleisch auf beiden Seiten gelb ist, wird das herausgebratene Fett bis auf Weniges abgegossen und so viel Mehl darüber gestreut, als zwischen drei Finger gefaßt werden kann. Die Gurken drückt man fest aus, thut sie nebst der geschnittenen Zwiebel an das Fleisch und dämpft sie gelb, gießt nach diesem 3 Eßlöffel voll Essig und einen Schöpflöffel voll Fleischbrühe daran, deckt die Schale zu und läßt sie vollends dämpfen. Wenn sie mürbe und die Sauce kurz eingekocht ist, wird sie angerichtet und beim Anrichten alles Fett von der Brühe beseitigt.

6. Gebratener Hammelsschlegel.

Wenn er tüchtig geklopft und abgehäutelt ist, schneidet man Knoblauchzinken von einander, umwickelt jeden mit etwas Salbei, sticht mit einem Messer Löcher in das Fleisch, und steckt den Knoblauch hinein. Dann reibt man den Schlegel mit Pfeffer und Salz, nimmt ihn in die Bratkachel, bestreicht ihn mit zerlassener Butter, gießt ein Glas Wasser in die Kachel und bratet ihn unter fleißigem Begießen schön gelb.

Auf die nämliche Weise werden die Schlegel der jungen Ziegen gebraten.

Oder:

7. Gebratener Hammelsschlegel oder Schöpfenkeule.

Nachdem die Keule geklopft, gereinigt und mit Salz eingerieben ist, nimm sie in eine Bratpfanne oder einen Schmortopf, gib kochendes Wasser darauf und eine Handvoll Zwiebeln oder Chalotten. Decke einen Deckel darauf und laß sie fast weich schmoren. Nimm alles Fett davon, gib schwarzes geriebenes Brod und halb gestoßenen Kümmel darauf und begieße den Braten fleißig; laß den Deckel ab, damit er schön hellbraun wird. Die Brühe wird durch das Sieb gegeben.

8. Gespickter Hammelsschlegel.

Der Schlegel wird 6—8 Tage mit Citronen, Wachholderbeeren und Lorbeerblättern in Essig gelegt, dann reibt man ihn mit Pfeffer und Salz

ein, steckt hie und da etwas Citronenschale in das Fleisch und spickt ihn hübsch mit Speck. Man setzt ihn in die Bratkachel, gießt von dem Beizeessig daran, bratet ihn unter fleißigem Begießen hübsch gelb, gießt vor dem Anrichten einige Löffel voll Rahm an die Sauce, und läßt sie noch einen Augenblick anziehen. Man kann auch einige Pfefferkörner, Wachholderbeeren, etwas Knoblauch und 2—3 Lorbeerblätter mit in den Essig legen.

9. Lammschlegel.

Er wird mit Speck und Zwiebeln gedämpft, Fleischbrühe zugegossen und weich gekocht. Beim Anrichten legt man ihn auf Gurken, die mit etwas Essig, Mehl und Fleischbrühe gekocht und mit Eigelb abgezogen wurden.

10. Hammelsbrust.

Eine in guter Fleischbrühe weichgekochte Hammelsbrust wird von den Knochen befreit, mit gehackter Petersilie und Chalotten bestreut und zwischen 2 Brettchen gepreßt. Dann wendet man sie in Eiern und Brosamen um, bratet sie auf schnellem Feuer auf beiden Seiten gelb und gießt etwas kräftige Fleischbrühe daran.

11. Junge Lämmer oder Ziegen.

Das Fleisch wird zu schönen Stücken geschnitten, in Mehl umgewendet, in frisches Wasser getaucht, in Semmelbröseln gewendet, in heißem Schmalz gelb gebacken und mit gehackter Petersilie bestreut.

Schweinefleisch.

1. Ragout von Schweinefleisch.

Verfahren wie Kalbsragout. Sardellen und Wurzelwerk schmecken sehr gut daran.

2. Schweinsrippen.

Verfahren wie Kalbsrippen; nur brauchen sie weniger Butter, weil das Fleisch sehr fett ist. Auf dem Rost werden sie sehr gut.

3. Ragout von Schweinsohren und Schweinsfüßen.

Verfahren wie bei Kalbsohren und Kalbsfüßen.

4. Rouladen von Schweinefleisch.

Das Fleisch muß recht jung sein. Es wird in dünne lange Stücke geschnitten und mit Salz und Pfeffer eingerieben, diese aufgerollt und in große Salbeiblätter eingebunden. Dann wird es in einer Kachel mit Wasser zugesetzt, man läßt es kurz einkochen, so daß die Stücke zuletzt schön gelb gedämpft werden. Wenn sie Farbe bekommen, so wird von Zeit zu

Zeit etwas Citronensaft daran gedrückt, auch Citrone damit auf den Tisch gegeben. Es schmeckt wie Aal.

5. Klößchen von Schweinefleisch.

Zu einem Pfunde gehacktem, nicht zu fettem Schweinefleisch rühre 3—4 Eier, 2—3 Semmeln auf dem Reibeisen gerieben, etwas schwarzen, gestoßenen Pfeffer, ein wenig geschnittene Zwiebeln und das nöthige Salz. Mische alles gut mit dem Holzlöffel und forme kleine Klößchen, welche in Butter auf beiden Seiten schnell gebraten werden.

6. Schweinsbraten.

Dieser wird tüchtig geklopft, mit Salz und Pfeffer eingerieben, mit einem Glas Wasser in die Bratkachel gesetzt und unter fleißigem Begießen schön gelb gebraten. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten gibt man einige Messerspitzen voll Mehl darauf.

7. Schweinsbraten mit Häring.

Dieß muß ein Rippenstück oder ein Halsbrätchen sein. Wenn es ein wenig geklopft ist, putzt man einen Häring, macht kleine Stücke daraus, überstreut sie mit Pfeffer und steckt sie in den Braten. Dieser wird mit Salz und Pfeffer eingerieben, der obere Theil davon mit Citronenrädchen belegt, das Ganze in ein Kalbsnetz gewickelt, langsam gebraten und sammt dem Netz angerichtet. Zum Sauerkraut vorzüglich.

8. Saurer Schweinsbraten.

Dieser ist von dem Bug, dem Schlegel und dem Halsstück gut. Er wird 4—6 Tage im Essig mit Wachholderbeeren, Citronen und Lorbeerblättern gebeizt, dann hie und da Citronenschale in das Fleisch gesteckt, dieses mit Pfeffer und Salz bestreut, mit etwas von dem Beizeessig in die Bratkachel genommen und unter fleißigem Begießen hübsch gelb gebraten. Vor dem Anrichten werden einige Eßlöffel voll Rahm an die Sauce gethan; man läßt diese noch ein paar Minuten damit anziehen. Eine sehr schöne Farbe erhält die Sauce, wenn man 2 Eßlöffel voll Zucker in einer Messingpfanne goldbraun werden läßt und den Rahm damit aufkocht.

Gestattet die Zeit nicht, Fleisch mehrere Tage zu beizen, so geschieht es auf folgende Weise sehr schnell: Man macht Essig mit Lorbeerblättern, Wachholderbeeren und Citronenrädchen siedend, gießt ihn über das Fleisch und wiederholt dieß von Stunde zu Stunde einigemal.

9. Geschwärtelter Schweinsschlegel.

Man zieht mit einem scharfen Messer Schnitte in die Schwarten, und zwar der Breite und der Länge nach und etwas tief, so daß es fingerbreite, viereckige Würfel bildet, dann bratet man den Schlegel wie einen gewöhnlichen Schweinsbraten.

10. Saurer Schweinskopf.

Man legt den Schweinskopf einige Tage mit dem gewöhnlichen Gewürz in den Essig: wenn man ihn gebrauchen will, röstet man zwei kleine Kochlöffel voll Mehl in Schmalz schön gelb, löscht es mit etwas von dem Beizeessig ab, gießt Wasser zu, trennt das Fleisch so viel als möglich von den Beinen, schneidet es in gefällige Stücke, thut es in die Brühe, wenn diese siedet, würzt es mit Salz, Pfeffer, ein paar gestoßenen Wachholderbeeren, Citronen, einem Lorbeerblatt, deckt es zu und läßt es weich kochen. Daß die Brühe beim Anrichten geseiht werden muß, habe ich schon öfter bemerkt.

Man kann ihn auch wie wildes Schweinefleisch kochen.

11. Einen Schweinskopf zu bereiten.

Den Kopf eines Schweins laß durch den Schmid sengen; brich dann den Halsknochen heraus, mache einige Einschnitte in die Kopfhaut und löse die Haut des Rüssels rund um, damit die Haut beim Sieden nicht runzlig wird. Lege den Kopf sechs Stunden lang in kaltes Wasser, stelle ihn dann aufrecht in einen Kessel und siede ihn mit einem Theil Wasser, einem Theil weißen Wein und eben so viel Essig, bis die Flüssigkeit darüber geht, thue 2 aufgeschnittene Zwiebeln, 1 aufgeschnittene Citrone, 2 Lorbeerblätter, ein klein wenig Basilikum, Thymian und Rosmarin, 20 Wachholderbeeren, 6 Gewürznelken, 12 Pfefferkörner und ziemlich viel Salz dazu, und laß ihn langsam sieden. Ist er weich, so schütte die Brühe in ein irdenes Gefäß, schöpfe das Fett rein ab, lege den Kopf wieder hinein und laß ihn in der Brühe erkalten. Soll er aufgestellt werden, so nimmt man ihn aus der Brühe, säubert ihn sorgfältig, gibt ihm eine Citrone in den Rüssel, und schmückt die Hirnschale nach Belieben mit Blumen. Man gibt Oel und Essig dazu; will man ihn aber warm geben, so gießt man eine Krebssauce daran.

12. Bierschinken.

Von einem jungen Schwein nimm die Keule, reibe sie mit 2 Theilen Salz und einem Theil Salpeter gehörig ein, lege sie in ein passendes Geschirr, wo sie beschwert werden kann, und laß sie zehn Tage darin liegen, indem Du sie öfters umwendest. Wenn sie gebraucht werden soll, so trockne sie mit einem Tuche ab, schneide eine große Zwiebel in 2 Theile und reibe mit diesen die Keule tüchtig ein. Gieße 2 Schoppen gutes Bier in die Bratpfanne, lege die Keule auf Holzstäbchen und brate sie zwei Stunden im Bratofen.

13. Geräucherte Schinken.

Beim Einsalzen ist es immer gut, wenn man mehrere Stücke Fleisch mit einander salzen kann, da es dadurch schmackhafter wird.

Nimm auf je einen Schinken ½ Pfund Salz und 1 Loth Salpeter; hast Du einige Schinken, so lege sie auf einen Tisch und klopfe sie tüchtig durch, da dieß eine Hauptsache ist, dann mache mit einer starken Nähnadel

zahllose Stiche in das Fleisch, und beginne nachher das Einreiben, indem Du einen nach dem andern Deiner Schinken ohne Unterlaß reibst und immer wieder beim ersten anfängst, bis alles Dein Salz aufgebraucht und flüssig ist. Lege die Schinken dann in das Einsalzständchen und gieße nach acht Tagen auf je einen Schinken zwei Schoppen Wasser daran. Nach 3—4 Wochen nimm sie aus der Lacke und hänge sie in den Rauch.

Die Bereitung des geräucherten Schinkens geschieht auf zweierlei Weise, indem man ihn nämlich wie das Ochsenfleisch siedet (Erbsen damit gekocht, werden sehr schmackhaft), oder wenn man ihn mit Brodteig vom Bäcker umschlägt und in den Backofen stellt, bis der Saft die Rinde des gebackenen Teigs zu durchdringen droht. Auf die letztere Weise wird das Fleisch schmackhafter. Jedenfalls wird er, bevor er gebraucht wird, mehrere Stunden in lauwarmem Wasser eingewässert. Will man die Brühe, welche auskocht, nicht benützen, so gibt man in das Wasser einige Hände voll Heublumen.

14. Geräucherte Schweinszunge.

Trenne die Knochen des Schlundes aus dem Fleisch, reibe es mit Salz und etwas Salpeter ein, nimm den Mastdarm des Schweines, reinige ihn sorgfältig, wasche ihn durch mehrere Wasser und stoße dann die Zunge hinein. Binde den Darm unten und oben fest zu und schneide das Ueberflüssige desselben ab. Hänge die Zunge 10—12 Tage in den Rauch und siede sie dann wie Ochsenfleisch. Sie schmeckt kalt und warm sehr gut.

15. Spanferkel.

Die Ferkel in der Schwere von 6 Pfund sind die besten. Wenn es vom Metzger geschlachtet und zugerichtet ist, so reibe es mit Pfeffer und Salz stark ein, spreize die Kinnladen mit einem kleinen Hölzchen auf und stupfe das Ferkel stark mit einer Spicknadel. Es sollte in einem Bratofen oder Backofen gebraten werden, überstreiche es fleißig mit Speck oder Schweinefett, damit es eine schöne Rinde bekommt, gieße ja nichts in die Bratpfanne, es muß mit seinem eigenen Fett dämpfen, und wende es nie um. Auf der Schüssel wird ihm ein kleiner Apfel oder eine halbe Citrone in's Maul gesteckt.

Speisen von übriggebliebenem Fleisch.

1. Plattenring.

Das Fleisch wird rein gewiegt, mit Zwiebeln, Citrone, Pfeffer, einem Eßlöffel voll Mehl und einem Ei gut durch einander gerührt, auf ein Brett gelegt, mit ein wenig Mehl eine runde Form gemacht, daß das Fleisch zusammenhält, in einer Kasserole auf beiden Seiten schön gelb gemacht, hernach wieder herausgenommen, ein kleiner Kochlöffel voll Mehl gelb gemacht, Zwiebeln darin gedämpft, mit Fleischbrühe abgelöscht, Citronenschale und Pfeffer dazu gethan, den Ring wieder hinein, ½ Stunde lang kochen lassen, und inzwischen einmal umgekehrt.

2. Netzwurst.

Das Fleisch (es kann auch rohes Kalbfleisch sein) wird zart gehackt, ¼ Pfund Speck, grüne Zwiebeln, wenn es gibt, einige Chalottenzwiebeln und etwas Petersilie zusammengeschnitten und mit dem Speck in einem Stückchen Butter gedämpft. Dann wird ein Ei darein geschlagen und mit noch 2 Eiern, 4 Dottern, Salz, Muskatnuß und einem hartgesottenen, kleingeschnittenen Ei über den Kohlen umgerührt, dann füllt man die ganze Masse in ein Kalbsnetz, siedet es im Wasser und bratet die Wurst schön gelb in Butter. Will man sie aber kalt geben, so ist es besser sie in Wasser und Wein mit einem Lorbeerblatt und Gewürz zu sieden.

Das Netz kann auch auf folgende Art gefüllt werden: ¾ Pfund Fleisch, eine eingeweichte und fest ausgedrückte Semmel, etwas Citronen, Gewürz und 2 Eier gut durcheinander gerührt.

3. Gehacktes Fleisch.

Das Fleisch wird mit Zwiebeln rein gehackt, in heißer Butter gedämpft, ein kleiner Kochlöffel voll Mehl hineingenommen, ein paar Mal mit dem Fleisch umgerührt, Fleischbrühe zugegossen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß gewürzt und kochen lassen, bis es die gehörige Dicke hat.

4. Geröstetes Fleisch.

Das Fleisch wird in kleine Stückchen geschnitten, mit etwas Zwiebeln in heißer Butter abgeröstet, ein kleiner Kochlöffel voll Mehl darüber gestreut, Fleischbrühe zugegossen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß gerührt und einkochen lassen. Statt der Zwiebeln kann man auch etwas Kümmel nehmen.

5. Ragout von übrigem Braten.

Man schneidet von Kalbs-, Hammels- oder Schweinebraten messerrückendicke Schnitzel, wendet sie in zerlassener Butter um, bestreut sie mit Salz und Pfeffer, bratet sie auf dem Roste und gibt sie mit einer pikanten, Sardellen- oder Petersiliensauce oder mit der Sauce No. 15.

6. Frikadellen oder Farse-Coteletten.

Man wiegt rohes Schweinefleisch und Kalbsbraten fein, dämpft in Milch geweichte und fest ausgedrückte Semmeln mit 2 Eiern in 2 Loth Butter zu einem dicken Brei, gibt das Fleisch nebst Salz, Pfeffer und Muskatnuß darunter, bildet Coteletten davon, die in Ei und Brosamen gewälzt und im heißen Schmalze gebacken werden.

7. Blanquette von Kalbfleisch.

Man schneidet übrig gebliebenen Kalbsbraten in schöne Stücke, klopft jedes derselben mit dem Messerrücken mehrere Mal durch, denn kocht man das Fleisch in einer weißen Buttersauce auf und zieht sie mit Eigelb ab.

8. Roletten von Reis mit Hachis.

¼ Pfund abgebrühter Reis wird in Fleischbrühe gekocht, bis er aufgequollen ist, dann läßt man ihn durch ein Sieb ablaufen, stößt ihn ein wenig durch und gibt 2 Loth Butter, 4 Eidotter und Salz dazu. Nun macht man ein feines Hachis (Gehäck) von Kalbfleisch, Nierenfett, Zwiebeln, Citronen, eingeweichten und fest ausgedrückten Wecken und rührt auf 1 Pfund Fleisch 3 Eier daran, so wie etwas Milch. Die Masse wird in Butter ein wenig gedämpft; dann bestreut man das Nudelbrett mit Brosamen, formt den Reis länglich, gibt von der Fülle darauf, wieder Reis darüber, wendet die Roletten in Eiern und Semmelbröseln um und backt sie in heißem Schmalze.

9. Fleischkuchen.

Man macht einen Eierkuchenteig, nimmt das gehackte Fleisch mit feingewiegtem Schnittlauch hinein, und backt sie wie Eierkuchen.

Würste.

1. Blutwürste.

Man hackt Zwiebeln, siedet sie in ein wenig Wasser, nimmt sie heraus und mischt sie unter das gut gerührte und mit Milch vermischte Schweinsblut, thut Salz, Pfeffer, Ingwer, fein gewiegten Majoran, etwas Gewürznelken und würflicht geschnittenen Speck darunter, füllt es in die Därme oder den Schweinsmagen, bindet sie zu und läßt sie in einem Kessel mit Wasser sieden. Vor dem Essen verwellt man die Blutwürste in warmem Wasser und bratet sie in Schmalz auf beiden Seiten gelb.

Man kann auch Gänseblut dazu nehmen.

2. Feine Blutwürste.

Man mischt zu ½ Maß Schweins- oder Kalbsblut eben so viel süßen Rahm, schneidet ½ Pfund Mark in kleine Stücke, läßt es mit feingeschnittenen Zwiebeln einen Augenblick dünsten, thut es unter das Blut, mischt Salz, Pfeffer und Majoran dazu, füllt Alles in nicht weite Gedärme und läßt es im warmen Wasser brühen, bis das Blut gestanden ist. Diese vorzüglichen Würste werden in Butter umgekehrt und auf dem Roste gebraten.

3. Oder:

Zu dem Blute von einem Schwein kann das eines Kalbes genommen werden.

Nimm fast weich gekochtes Bauchfleisch vom Schwein, nimm die Schwarten davon, schneide es in Haselnuß große Stückchen, nimm es in ein passendes Gefäß; dazu thue ein Theil abgewelltes der Lunge, des Herzens, etwas Leber vom Schwein und wiege es mit dem Wiegenmesser ziemlich fein, gib es zu dem Fleische; salze diese Masse, gib geriebenen Majoran, etwas Nelken und Nelkenpfeffer, halb fein gestoßen, hinzu, auch das Blut,

mische Alles wohl durcheinander, koste es wegen des Salzes und Gewürzes, und fülle es in Schweins- oder Rindsdärme. In die größeren Würste dieser Art gibt man gerne eine abgekochte, gehäutete, mit Nelken gespickte Schweins- oder Kalbszunge. Wenn diese Zungen vorher etwas eingesalzen waren, sind sie sehr gut. Die Wurst wird in Salzwasser oder leichter Fleischbrühe so lange gekocht, bis nach einem Gabelstich kein Blut kommt, sondern der Saft gar gekocht herauskommt. Die Därme dürfen nicht zu voll gefüllt werden, sonst kochen die Würste auf.

Das Blut muß durch den Durchschlag gegeben werden vor dem Gebrauch.

4. Hammelswürste.

1 ½ Schoppen Hammelsblut, ½ Schoppen laue Milch, ¾ Pfund gesottenes, kleingewürfelt geschnittenes Schweinefleisch, etwas Majoran, Ingwer, Pfeffer und Salz gut miteinander gerührt, in gereinigte Hammelsdärme gefüllt und ungefähr ½ Stunde in heißes Wasser gethan, doch dürfen sie nicht sieden, sondern nur immer am Sieden erhalten werden. Man sticht sie mit einer feinen Nadel, und wenn kein Blut mehr herauskommt, sind sie fertig. Dann macht man Butter in einer Kachel heiß, legt die Hammelswürste und kleingeschnittene Zwiebeln darein, bratet sie schön gelb und gibt sie zu Gemüse.

5. Leberwürste.

Leber und Speck wird gesotten, die Leber aber nur so lange, bis sie nicht mehr blutet, dann wird Weißbrod (Semmeln) in Milch eingeweicht, mit der Leber und dem Speck feingehackt, etwas Majoran, feingehackte Citronenschale, Gewürznelken, Muskatnuß, Pfeffer und Salz dazu, und in Rindsdärme gefüllt. Im Uebrigen Verfahren wie bei den Blutwürsten, nur löst man, bevor sie gelb gemacht werden, auf der einen Seite der Wurst den Bindfaden, auch sticht man sie ein wenig.

6. Geräucherte Leberwürste.

Siede 1 Kalbslunge, 1—1 ½ Pfund Kesselfleisch und Schwarten sehr weich; 1 Kalbsleber siede leicht ab, damit sie nicht hart wird; hacke Alles dieses sehr fein, nimm es in eine Schüssel, menge Salz, Pfeffer, Ingwer, Nelken, klein gehackte Zwiebeln, den Saft und die feingeschnittene Schale einer Citrone dazu; gieße kräftige Fleischbrühe dazu, bis die Masse einen dicken Brei bildet; sie darf ja nicht zu naß sein, klopfe sie tüchtig, fülle sie in Rindsdärme, siede die Würste ab und hänge sie 1—2 Tage in kühlen Rauch.

7. Andere Art.

Man kocht Schweinslunge oder Geschling, auch Kalbsgekrös, wenn man will, und fettes Schweinefleisch in gesalzenem Wasser nicht ganz weich. Die Schweinsleber wird roh gehackt. Auf einige Pfund Fleisch verwellt man in der nämlichen Brühe 2 Wecken, schneidet sie klein, gibt sie mit ganz fein geschnittenen Zwiebeln, etwas Knoblauch, ½ Loth pulverisirtem Majoran, ½ Loth Pfeffer, Salz und ½ Maß von der Brühe, in welcher

das Fleisch gekocht wurde, an das gehackte Fleisch, füllt die Masse in Schweinsdärme ein, bindet sie zu und läßt sie in kochendem Wasser liegen, bis sie erstarrt sind, was ungefähr 1/4 Stunde dauert. Dann hängt man sie 2—3 Tage in den Rauch. Man ißt sie ungekocht.

8. Bratwürste.

2 Theile Schweinefleisch, 1 Theil Kalbfleisch und etwas grüner Speck werden fein gehackt, mit Pfeffer und Salz gewürzt, mit etwas Wasser angefeuchtet, gut unter einander gemengt und in Schweinsdärme gefüllt.

9. Bratwürste zu braten.

Damit sie nicht aufspringen, thut man wohl, sie in warmem Wasser zu verwellen, nachdem man sie gut mit einer Stecknadel gestochen hat, dann bratet man sie mit Zwiebeln auf langsamem Feuer in heißem Schmalz schön gelb. Auch auf dem Roste gebraten und mit zerlassener Butter bestrichen, schmecken sie gut.

10. Bratwürste mit brauner Sauce.

Wenn sie wie oben gelb gebraten sind, röstet man zwei kleine Kochlöffel voll Mehl gelb, löscht es mit einem halben Glase Wein ab, gießt Fleischbrühe zu, würzt es mit Pfeffer, Muskatnuß und Citronenschalen, und läßt die Bratwürste darin aufkochen. Auch eine mit Nelken gespickte Zwiebel gib in die Brühe. Kastanien passen ebenfalls dazu.

11. Geräucherte Bratwürste.

Man hackt Schweinefleisch mit ziemlich viel Speck fein, würzt es mit Pfeffer, Salz und etwas Salpeter, und feuchtet es gehörig mit Wasser an. Dann füllt man es in Schweinsdärme, sticht sie mit einer Stecknadel und hängt sie 2—3 Tage in den Rauch.

12. Salami.

Von 5 Pfund magerem Rindfleisch, 3 Pfund Schweinefleisch und 3 Pfund Speck wird Alles Häutige weggeschabt, das Fleisch klein, der Speck gröber gehackt und Beides vermischt 24 Stunden stehen gelassen. Dann gibt man 10—11 Loth Salz, 4 Loth gestoßenen Pfeffer, 3 Loth Kardamomen dazu, füllt die gut gemischte Masse in weite Därme, bindet sie recht fest zu, sticht sie mit einer Stecknadel und hängt sie 14—15 Tage in ein Luftkamin oder im Winter auf einen luftigen Boden, wo es nicht gefriert. Dann bewahrt man sie an einem kühlen Orte auf.

13. Sehr gute Rindswürste.

Nimm ein recht saftiges Stück Ochsenfleisch, und auf je 1 Pf. Fleisch 1 Pfund Speck; das Fleisch wird fein gehackt und mit Milch angerührt, würze es mit Citronen, Pfeffer und Salz. Der Speck wird würflicht geschnitten und auch ein wenig gehackt; dann füllt man es in reine Därme und räuchert die Würste 4—5 Tage lang.

14. Andere Art.

4 Pfund Fleisch ohne Bein gewogen, $^5/_4$ Pfund Speck und 1 Pfund Schweinefleisch wie oben behandelt. Gibt 14 Würste.

15. Magenwurst.

Einen wohlgereinigten Schweinsmagen schleimt man mit Salz ab, und schabt das inwendige Fett rein davon. Nun nimmt man so viel Schweinsschwarten, daß sie ungefähr die Hälfte des Magens ausfüllen, kocht sie recht weich und hackt sie dann fein, so wie eben so viel gekochtes Bratwurstfleisch vom Hals und von den Bugstücken. Hiezu kommt nun so viel grüner Speck, als der vierte Theil dieser Fleischmischung beträgt, welcher halb gar gekocht und in ganz kleine Würfelchen geschnitten wird. Hierauf vermischt man das gehackte Fleisch nebst dem Speck mit Salz, etwas fein geriebenem und gesiebtem Majoran und Thymian, gestoßenen Gewürznelken, 1 Quint gestoßenen Kardemumen und ein wenig Pfeffer, füllt es recht fest in den Magen und bindet ihn zu, legt ihn in die kochende Brühe vom Fleisch oder den Schwarten und läßt ihn langsam eine Stunde kochen, sticht dann mit einer feinen Nadel hinein, und wenn keine Brühe, sondern nur Fett herausläuft, so ist er fertig. Nun nimmt man ihn heraus, wascht ihn in kaltem Wasser ab, legt ihn auf eine Serviette, preßt ihn unter einem Brette mit einigem Gewicht und läßt ihn über Nacht so stehen, wonach er einige Tage geräuchert und dann in der Luft aufgehängt wird. Man gibt die Wurst kalt, in dünne Scheiben geschnitten. Sie hält sich ein ganzes Jahr.

16. Preßkopf.

Ein Schweinskopf mit der Zunge und dem Herz wird mit Citronenschale, dem Saft davon, Nelken, Pfeffer und Salz in Wasser gesotten, dann in Würfel geschnitten, Alles in einen Topf mit Wein und Essig gethan, ein wenig gekocht, in eine Serviette genommen und ausgepreßt, aber nicht zu stark; 24 Stunden stehen lassen, dann ist er fertig.

17. Andere Art.

Ein gesottenes Rindsmaul wird in Würfel geschnitten, ein paar gesottene geräucherte Würste in dünne Scheiben, etwas Schinken würflicht, dann wird es mit Salz, Nelken, Pfeffer und Citronen gewürzt, in einem Schoppen Wein und einem Schoppen Essig gekocht, bis die Brühe auf ein Glas voll eingekocht ist. Dann Verfahren wie oben. Man schneidet ihn in dünne Scheiben und stellt ihn mit Oel und Essig auf.

18. Augsburger Würste.

6 Pfund Rindfleisch von der Keule wird noch warm vom Ochsen abgehäutet, geklopft und gehackt, indem man 6 Seidel Wasser allmälig dazu gießt; dann gibt man 6 Loth Salz hinein, läßt die Masse über Nacht stehen, salzt sie den andern Tag noch ein wenig, füllt sie in Därme ein und hängt sie 3—4 Tage in den Rauch.

19. Braunschweiger Cervelatwurst.

3 Pfund Rindfleisch aus der Keule wird mit 4 Pfund Schweinefleisch ziemlich fein gehackt, 1 Pfund frischen würflicht geschnittenen Speck noch damit durchgehackt, ungefähr 2 Eßlöffel voll Salz, 1 Eßlöffel voll Salpeter, grobgestoßener Pfeffer, Nelken, Muskatblüthe und 1 kleines Glas voll Rum damit vermischt. Man versucht nun die Masse, ob sie gehörig gesalzen sei, füllt sie dann in Rinds- oder Schweinsdärme ein, sticht da, wo sich Bläschen zeigen, mit einer Gabel hinein, legt die Würste 12 Stunden in kaltes Wasser, schiebt sie den andern Tag noch fester zusammen, bindet sie fester, trocknet sie mit einem leinenen Tuche gut ab und hängt sie 8 bis 10 Tage in den Rauch.

20. Würste auf Reisen.

2 Pfund feingeschnittenes Mark, 2 Pfund Schweineschmalz, 2 Muskatnüsse fein gerieben, 2 Loth Nelken, 2 Loth Zimmt, 2 Loth Pfeffer, 2 Pfund feingeriebener Parmesankäs und 4 Loth Salz werden gut gemischt und in Därme eingefüllt, so daß jede Wurst ½ Pfund wiegt. Wo keine gute Suppe zu haben ist, wird eine solche Wurst in 2—3 Maß siedendes Wasser eingeschnitten, man läßt einen Sud darüber thun und richtet sie über geröstetes Brod an. Es gibt eine vorzügliche Suppe.

Wildpret.

1. Hasenpfeffer.

Der Hase wird in schöne Stücke zerschnitten, das im Innern befindliche Blut in eine Schüssel gegossen, die Stücke sauber von den Haaren gereinigt (er darf durchaus nicht gewaschen werden), und zu dem Blute gelegt. Dann gieße einen Schoppen Wein darüber, decke die Schüssel zu und stelle das Fleisch 1—2 Tage an einen kühlen Ort. Wenn es zubereitet werden soll, so mache Schmalz heiß, mache den Hasen gelb darin und nimm ihn auf eine Schüssel, dann röste 2 kleine Kochlöffel voll Mehl schön hellbraun darin, lösche es mit Fleischbrühe ab, laß es sieden und thue die Stücke Hasenfleisch hinein. Die Brühe muß darüber zusammengehen. Würze ihn nun mit Pfeffer, Nelken, Muskatnuß, Citronenschale und einer Handvoll fein verwiegtem Speck. Decke ihn zu und laß ihn weich kochen. Wenn er weich ist, kommt das Blut mit dem noch in der Schüssel befindlichen Wein daran, man läßt es noch damit anziehen und thut kurz vor dem Anrichten ein Stückchen frische Butter an die Sauce.

2. Gebratener Hase.

Hiezu ist der hintere Theil des Hasen am besten. Lege ihn einige Tage mit Salz, Lorbeerlaub und Wachholderbeeren in Essig; damit Du

nicht so viel Essig brauchst, schlage ein in Essig getauchtes Tuch über seinen Rücken, und netze dieses Tuch täglich mit der Beize. Wenn er gebraucht werden soll, so spickt man ihn, legt ihn dann in die Bratpfanne, bestreut ihn mit Salz, gibt Zwiebeln, einige Pfefferkörner und Citronenschale mit Mark hinein, und gießt etwas von dem Beizessig daran. Laß ihn ein wenig anziehen, bestreiche ihn mit zerlassener Butter und begieße ihn fleißig, bis er weich ist. Vor dem Anrichten beträufle ihn mit Citronensaft und gieße ½ Schoppen sauren Rahm an die Brühe, die noch einen Augenblick damit anziehen muß. Auf den Rücken lege ein paar Citronenscheiben.

3. Oder:

Man wähle, wo möglich, einen jungen Hasen. (Wenn die Löffel sich leicht reißen lassen, ist der Hase jung.) Nachdem derselbe aus dem Felle gezogen, schneide Kopf, Hals, Vorderläufe und Bauch ab, nimm das Herz und die Leber hinzu und koche es wie Hasenpfeffer oder Hasenklein.

Die Ziemer und die Keulen bleiben an einander, man wäscht dieß ab, häutet es gut, spickt es mit feinen Speckstreifen und streut Salz darauf. In der Bratpfanne oder dem Schmortopf laß ½ Pfund Butter kochen, lege den Hasen ein Weilchen hinein auf den Rücken, wende ihn, gieße etwas kochendes Wasser daran, und gib einige Wachholderbeeren hinzu. Begieße den Hasen fleißig mit der Brühe, in welcher er liegt, und laß ihn eine Stunde braten; streue etwas geriebenes Brod darauf, und laß ihn so fertig sein, oder besser, gib ¼ Maß sauren Rahm darüber und laß ihn noch ¼ Stündchen im Ofen, damit der Rahm nebst dem Brode eine hellbraune Kruste gibt. Ein Glas Wein verbessert die Brühe, ist aber nicht nothwendig.

Eben so einfach behandelt man Reh- und Hirsch-Wildpret.

4. Rehschlegel oder Rehziemer zu braten.

Dieser wird wie gewöhnlich gebeizt, gehäutelt, gespickt und mit Pfeffer und Salz eingerieben. Er wird gebraten, wie die Hasen. Man kann ihn mit etwas Mutschelmehl bestreuen, um die Sauce dicklicher zu machen. Sie wird auch mit saurem Rahm abgezogen.

5. Eine Hirschkeule oder ein Hirschziemer.

Man klopft sie, häutelt sie, legt sie einige Tage in Beizessig, dann wird sie abgetrocknet, mit Pfeffer und Salz eingerieben und gespickt. Lege in die Bratkachel dünne Speckschnitten und brate das Fleisch langsam zu beiden Seiten schön gelb; dann füge den Beizessig mit Fleischbrühe und einer Rinde von Schwarzbrod bei und laß es damit weich kochen. Es darf keine Brühe nachgegossen werden, sonst wird sie unkräftig. Wenn es bald gar ist, so bestreiche das Fleisch mit etwas frischer Butter.

6. Hirschschale zu dämpfen.

Man verfährt damit wie oben, legt sie in den Beizessig, und spickt sie vor- oder nachher. Wenn sie gebraucht werden soll, legt man in ein tiefes

Geschirr 2 handgroße Speckscheiben nebst einer Handvoll grobgeschnittener Zwiebeln, das Hirschfleisch darauf, auf dieses wieder Zwiebeln, ein Stück Brodrinde, eine halbe zerschnittene Citrone, 1 Lorbeerblatt, etliche ganze Gewürznelken und Pfeffer, gießt ½ Schoppen Essig, 2 Schöpflöffel Fleischbrühe oder Wasser daran, deckt es dann fest zu und läßt es langsam fortkochen, bis das Fleisch mürbe und die Sauce kurz eingekocht ist. Dann wird das Fleisch herausgenommen, die Sauce durchgepreßt, das Fett davon abgeschöpft und nebst einem Eßlöffel voll Kapern und ½ Schoppen saurem Rahm wieder an das Fleisch gethan. Wenn die Schale noch eine Zeitlang gekocht hat, wird sie angerichtet.

7. Wildschwein (Schwarz- oder Roth-Wildpret).

Man schneidet kleine Stückchen, von der Brust oder den Seitenstücken sind sie am besten, legt sie ein paar Stunden in kaltes Wasser, damit das Fleisch den scharfen Geruch verliert, und setzt es dann mit einem Glas voll Wein und halb Fleischbrühe, halb Wasser zu, die Brühe muß darüber zusammengehen; man thut Salz, Pfeffer, zerdrückte Wachholderbeeren, Rinden von schwarzem Brod, Zwiebeln, Citronen und Lorbeerblätter dazu, siedet das Wildpret beinahe weich, röstet dann eine starke Handvoll Brosamen mit einem kleinen Kochlöffel Mehl in Butter braun, und dämpft kleingehackten Speck darin ab, nimmt das Wildpret hinein, gießt die Brühe, in welcher es gekocht wurde, durch einen Seiher ebenfalls zu und läßt es vollends weich kochen.

Geflügel.

Vorbemerkung.

Um das Geflügel nicht nur schmackhaft, sondern schön zu bereiten, muß man es hübsch aufzwecken, oder ihm eine hübsche Stellung geben, indem man bei solchen, wo der Kopf nicht weggeschnitten wird, entweder die Flügel durch die Augen zieht oder den Kopf rückwärts dreht und den Schnabel in die Halsöffnung steckt.

Bei dem Ausnehmen sehe man ja darauf, daß Gurgel und Schlund rein herauskommen; bei großem Geflügel macht man zu diesem Behufe einen Einschnitt über den Brustknochen und hilft mit dem Finger nach; die Eingeweide nimmt man durch einen Schnitt von hinten bis an den Bauchknochen aus. Die Galle sitzt mitten zwischen Magen und Leber und darf nicht verletzt werden, sonst theilt sie Allem, was davon berührt wird, einen unvertilgbar bittern Geschmack mit.

Die Magen haben inwendig eine hornartige Haut, welche abgezogen oder abgescharrt werden muß. Die Gedärme, mit Ausnahme der Leber, des Magens und des Herzens, werden weggeworfen.

1. Tauben in einer Specksauce.

Die Tauben tödtet man schnell und leicht, indem man sie unter den Flügeln auf beiden Seiten mit einem Finger faßt und die beiden Finger so stark gegen einander drückt, daß sie sich fast berühren. Man hält sie so, bis die Taube keine Bewegung mehr zeigt. Um die Haut zum Füllen leichter lösen zu können, sollten sie noch warm gerupft werden.

Die Tauben werden sorgfältig gerupft, daß die Haut keine Löcher bekommt, dann werden sie gebrüht, gereinigt, das Eingeweide ausgenommen, die Augen ausgestochen und die Füßchen abgeschnitten. Von dem Eingeweide behalte Magen, Herz und Leber zurück, den Magen schneide auf und reinige ihn. Jede Taube schneide in 4 Theile, mache sie in heißer Butter gelb, nimm sie auf eine Schüssel, schneide auf 4 Tauben 6 Loth Speck würflicht, mache Gänseschmalz warm, röste 2 kleine Kochlöffel voll Mehl darin hellbraun, dämpfe den Speck und feingeschnittene Zwiebeln, wenn Du willst, darin ab, lösche es mit einem halben Glas Wein ab, gieße Fleischbrühe zu und lege die Tauben, wenn die Brühe siedet, nebst den Herzen, Lebern und Magen hinein; würze sie mit Pfeffer, Muskatnuß und Citronen-Schale und Saft und koche sie weich.

2. Tauben in saurer Sauce.

Reinige sie, wie oben. Schneide sie in 4 Theile und lege sie 2 Tage in einen Beizessig; alte Tauben dürfen 6—8 Tage im Essig bleiben. Spicke sie dann auf der äußern Seite und brate sie mit Butter schön gelb ab; gieße von Zeit zu Zeit sauren Rahm darauf und schmore sie langsam, damit die gespickte Seite eine schöne Kruste bekommt. In einer andern Kasserole bereite eine Sauce wie oben, nur nimm statt des Weines von dem Beizessig dazu; lege dann die Tauben hinein und koche sie vollends weich.

Zu allem Saucefleisch sind folgende Klöße ausgezeichnet:

2 kleine Kochlöffel feines Mehl werden mit kalter Milch angerührt, der Teig gesalzen und mit 2 Eiern verdünnt, wohl geklopft, in einen hohen Topf geschüttet und in eine Kachel mit siedendem Wasser gestellt, bis der flüssige Teig fest geworden ist; dann bricht man mit einem eisernen Löffel ganz kleine Klöße heraus und legt sie in siedende Fleischbrühe oder Salzwasser. Wenn sie hoch aufgegangen sind, werden sie in die Ragoutsauce rings um das Geflügel oder Fleischstück gelegt. Diese Klößchen sind auch in Suppen gut.

3. Oder:

Man quirlt ¼ Maß Milch mit 4 gehäuften Eßlöffeln Waizenmehl. In einer kleinen Kasserole oder einem Tigel läßt man 4 Loth Butter warm werden, gießt das Eingerührte dazu und rührt es so lange auf dem Feuer, bis es sich vom Tigel ablöst. Nachdem es erkaltet, gib 4 Eier hinzu, rühre die Masse bis sie klar ist, und stich kleine Klöße in kochendes Salzwasser mit einem in heißes Wasser getauchten Löffel.

4. Gebratene Tauben.

Die Tauben rupfe und reinige nach der schon beschriebenen Art; sie werden nicht zerschnitten, die Flügel werden ihnen kreuzweis durch die Augenhöhle gezogen, dann mit Pfeffer und Salz eingerieben, in eine mit Speckscheiben belegte Kasserole genommen, mit zerlassener Butter bestrichen, Leber, Herz und Magen in die Tauben hineingelegt, die Kasserole zugedeckt und unter fleißigem Begießen schön gelb gebraten. Sollten sie bald weich und noch nicht gelb sein, so wird der Deckel weggenommen. Einen vorzüglichen Geschmack erhalten die Tauben, wenn man sie in große, gewaschene und mit Butter bestrichene Rebblätter einwickelt und damit bratet. Sie werden mit den Blättern aufgetragen, nur der Faden, mit dem sie umbunden waren, wird weggenommen. Alles Geflügel wird auf dem Rücken auf die Schüssel gelegt.

Statt des Pfeffers würze sie auch wohl mit ein wenig Thymian.

5. Gefüllte Tauben.

Die Tauben reinige wie oben. Löse vom Hals her die Haut sorgfältig vom Fleisch ab, dann stoße zwischen diese Haut und das Fleisch folgende Fülle: Hacke Herz, Leber und Mägen nebst Zwiebeln und Schnittlauch fein; diese beiden letzteren können auch weggelassen werden; auf 4 Tauben nimm eine in Milch eingeweichte und fest ausgedrückte Semmel zu dem Gehackten, thue Salz und Muskatnuß dazu und rühre es mit 2 Eiern durch einander. Man kann auch 2—3 zerstoßene Wachholderbeeren in das Füllsel nehmen.

Wenn die Tauben damit gefüllt sind, so nähe den Einschnitt oben am Halse zu, reibe sie mit Salz und Pfeffer ein und brate sie wie oben.

6. Tauben mit Guß.

Die gereinigten Tauben werden mit Butter in eine Bratkachel gesetzt, 1/4 Pfund zerlassene Butter, 1 Eßlöfiel voll Mehl, eben so viel Brosamen, 8 Eier, Salz, Muskatblüthe und 1 Maß Milch mit einander gequirlt, über die Tauben gegossen und 1 Stunde gebraten, der Guß reicht für 7—8 Tauben.

7. Wilde Tauben.

Lege sie einige Tage in Beizessig, schneide sie der Länge nach in 2 Theile und spicke sie schön. Im Uebrigen koche sie wie die Tauben in saurer Sauce.

8. Ragout von jungen Hühnern oder Hahnen.

Die Hühner und Hahnen werden durch einen Schnitt in die Kehle, unterhalb des Kopfes, getödtet. Man läßt sie nicht los und hält ihnen den Kopf über den Rücken zurück, bis sie ausgeblutet haben. Wenn sie gestochen sind, wird siedendes Wasser in eine Schüssel genommen und mit kaltem Wasser so abgekühlt, daß es heißer bleibt, als ein Finger es ertragen kann; dann werden die Hühner noch warm darein gethan und mit einem

Kochlöffel so lange untergetaucht, bis die Federn an den Flügeln ohne Mühe losgehen; nun können sie durchaus geputzt werden. Das Wasser, in welchem sie liegen, kühlt man noch ein wenig ab, streift die Federn schnell darin ab und legt sie aus diesem gleich wieder in ein anderes laues Wasser, daß sie weiß bleiben. Hierauf werden sie ausgenommen und behandelt wie die Tauben. Schneide sie dann in 4 Theile, mache sie in Butter gelb und streue einen kleinen Kochlöffel voll Mehl darüber; wenn dieß gelblich ist, so lösche es mit einem halben Glas Wein ab, gieße Fleischbrühe zu, würze sie mit Muskatnuß und decke sie zu. Wenn sie bald weich sind, hackt man eine Zwiebel, etwas Speck und die Leber der Hühner klein, thut das Gehackte an die Sauce und kocht sie vollends weich. Man kann auch etwas Citronensaft dazu nehmen.

9. Junge Hühner in Sauce.

Die gereinigten und schön dressirten Hühner werden mit einem Stück Butter, etwas Zwiebeln, Petersilie, gelben Rüben, einigen Pfefferkörnern und Gewürznelken und 1/2 Maß Fleischbrühe weichgekocht und mit einer Butter- oder Krebs- oder Sardellensauce einen Augenblick aufgekocht.

10. Junge Hühner oder Hahnen in Rahmsauce.

Schneide zwei Hühner in Viertel, koche sie in Wasser mit Salz, etwas Muskatnuß, einem Lorbeerblatt, einer Nelke, etwas Petersilienlaub und einem Schnitzchen Zwiebel weich. Indessen rühre in 3 Loth zerlassene Butter einen kleinen Kochlöffel voll Mehl, 3 Eidotter, 1 Schoppen süßen Rahm, Salz und Muskatnuß, setze es auf Kohlen, rühre beständig darin, bis es kocht, und koche dann die Hühner einmal darin auf.

11. Andere Art.

Die zergliederten und gesalzenen Hühner werden mit Mehl bestäubt, in Butter gelb geröstet und mit 1 Schoppen saurem Rahm und ein paar feingehackten Sardellen zugedeckt eine Viertelstunde gekocht. Die Sardellen können auch weggelassen werden.

12. Junge Hühner in einer Krebssauce.

Mache eine gute Krebssauce, schneide die Hühner in 4 Theile und laß sie mit Morcheln darin weich kochen. Auf 3 Hühner rühre an die Krebsbutter 3 Dotter und etwas Fleischbrühe und ziehe die Sauce damit ab. Die Viertel ordne immer so auf die Schüssel, daß die Haut aufwärts sieht, belege sie mit Morcheln und Krebsschwänzen und richte die Sauce darüber an.

Alles Geflügelragout kann mit einem Reisrand (Siehe S. 193) gegeben werden.

13. Hühner in Blut.

Die Hühner werden mit Zwiebeln in Butter gedämpft, Mehl darauf gestäubt, mit Fleischbrühe, etwas Essig, Salz und Citronenschale weich gekocht und die kurzeingekochte Sauce vor dem Anrichten mit dem beim

Schlachten aufgefangenen und mit 1 Eßlöffel voll Essig gerührten Blute einmal aufgesotten. Man kann auch 2—3 Gewürznelken hineingeben.

14. Fricassirte junge Hühner.

Schneide sie in 4 Theile und laß sie in Butter gelb werden, dann streue Salz und einen kleinen Kochlöffel voll Mehl darüber; sobald dieß gelblich wird, gieße Fleischbrühe daran, würze mit Muskatnuß und Citronensaft und laß sie weich kochen. Die Sauce ziehe mit 2—3 Dottern ab.

15. Gebackene Hühner.

Fricassire die Hühner wie oben, zu dem Mehl nimm aber noch 2 Eßlöffel voll geriebene Kartoffeln in die Brühe, damit die Sauce als Sulz an den Hühnern hängt, wenn sie erkaltet sind. Nun rühre Butter leicht und quirle einige Eier damit, salze sie und tauche die Hühner mit der Sulz, die jedoch nur Messerrücken dick daran kleben darf, mehrmals darein, daß viel davon anklebt, und backe sie in siedendem Schmalz; sollte die Sulz abfallen, so rühre etwas Semmelmehl unter die gequirlten Eier. In einem andern Pfännchen backe Petersilienlaub in heißem Schmalz und streue es über die gebackene Hühner.

Die wie bei No. 8 weichgekochten Hühner können auch blos in Mehl umgewälzt, dann in Wasser getaucht, nachher in Semmelbröseln gewendet und in heißem Schmalze gebacken werden.

16. Gebratene Hühner.

Diese werden nicht zerschnitten und ganz wie die Tauben gebraten; auch können sie wie die Tauben gefüllt werden. Man kann auch einen Stengel Thymian mitbraten.

17. Kapaun in einer Sauce.

Er wird trocken gerupft, ausgenommen, etwas geklopft, rein ausgewaschen, schön rund gebogen und der Hals abgeschnitten; dann kocht man ihn mit einem Theil Wasser, einem Theil Wein, einigen Citronenrädchen und etwas Mußkatnuß weich. In ein anderes Geschirr wird ein Stückchen frische Butter genommen, ein kleiner Kochlöffel voll Mehl darein verrührt, von der Kapaunbrühe daran gegossen, etwas Citronenschale und der Saft von einer Citrone daran, so wie etwas verwellte Morcheln. In dieser Brühe wird der Kapaun noch einmal aufgekocht, dann angerichtet, die Sauce mit 2—3 Eiern abgezogen und darüber gegossen.

18. Gebratener Kapaun.

Er wird zugerichtet wie oben, mit Salz eingerieben und gespickt. Dann wird er wie die Tauben gebraten und etwas Citronensaft darauf geträufelt.

19. Ein altes Huhn. (Siehe auch Seite 74).

Wird nach Art des Ochsenfleisches gesotten oder auch mit Reis oder Gerste; wenn es weich ist, so wird es mit Pfeffer und Salz bestreut und in Butter gelb gemacht.

20. Gedämpfte Enten.

Gänsen und Enten bindet man, um sie zu schlachten, die Füße, schwenkt ihnen die Flügel und hängt sie an dem Strick, womit die Füße gebunden wurden, auf. Man tödtet sie mit einem Schnitt unten an der Kehle. Damit der Körper des Rupfens wegen nicht so bald erkalte, wird er in ein Tuch eingeschlagen, so lange er noch hängt. Sobald das Thier ausgeblutet hat, wird es sammt dem Tuch in den Schooß genommen, der Kopf mit einem Lappen umwunden und die Federn so schnell als möglich ausgerupft. Den Füßen und dem Schnabel wird die Haut, die abgezogen werden muß, durch Brühen gelöst.

Die Ente wird geputzt, reinlich gewaschen, auf der Brust gespickt und mit Salz, Pfeffer und Nelken eingerieben; in die Bauchhöhle nimm außer dem Obigen auch geschnittene Kapern und eine geschnittene Sardelle. Laß die Ente in heißem Schmalz schön gelb dämpfen, streue etwas Mehl darüber, und wenn dieses gelblich wird, so lösche es mit ½ Schoppen Wein ab und gieße Fleischbrühe zu, bis sie über die Ente geht, würze dann mit Citronenenschale und Muskatnuß, decke sie zu und laß sie kochen. Es können auch folgende Schnitten dazu gemacht werden: Man hackt den Magen, die Leber und das Herz der Ente sehr fein mit einem kleinen Stücke Speck und einigen Chalottenzwiebeln, thut die Brosamen von einer Semmel, abgeriebene Citronenschale, Salz, Pfeffer und Mußkatnuß dazu, rührt es mit 3 Eigelb an, macht von einer altbackenen Semmel dünne, runde Schnitten, und streicht das Gehackte eines halben Fingers dick darüber. Dann überfährt man das Bestrichene mit einem verklepperten Ei, backt sie in Schmalz gelb und legt sie, sobald die Ente angerichtet ist, um dieselbe herum.

Man kann die Ente auch einfach mit gebackenen Brodschnitten garniren.

21. Enten mit Oliven.

Die Ente wird wie in voriger Nummer weich gedämpft; statt Kapern und Sardellen nimmt man eine Zwiebel und eine gelbe Rübe dazu. 20—25 Oliven werden von den Steinen gedreht, mit ½ Glas Wein und ½ Glas von der Entensauce aufgekocht und beim Anrichten unter die übrige Sauce gemischt.

22. Gebratene Enten.

Reibe sie mit Salz, Pfeffer und Nelken ein; sie kann gefüllt oder nicht gefüllt werden. Man füllt die Bauchhöhle entweder mit abgesottenen Kastanien, oder mit kleinen, rohen, geschälten Kartoffeln, den Schnitt der Bauchhöhle näht man dann zu. Nimm sie mit einem Schoppen Wasser in eine Bratkachel oder Kasserole, und brate sie unter häufigem Begießen schön gelb. Statt des Pfeffers gibt man auch getrockneten Beifuß daran. Eben so an die gebratene Gans.

23. Wilde Enten.

Lege sie einige Tage in Beizessig, trockne sie ab und spicke sie schön. Im Uebrigen koche sie wie die Tauben in saurer Sauce. Man kann sie ganz lassen oder der Länge nach in 2 Theile schneiden.

24. Eine gemästete Gans.

Die Gans wird noch warm gerupft, und zwar sorgfältig, daß keine Löcher in die Haut gerissen werden, der Kopf, der Hals, die Flügel und die Füße werden abgeschnitten; dann nimmt man sie in ein großes, hölzernes Geschirr, brüht sie mit strudelndem Wasser an, deckt einen Deckel darüber und läßt sie ½ Stunde im Wasser. Nun wird sie herausgenommen, ein Strick gut zwischen den Flügeln durch befestigt, und an diesem Stricke wird sie an die Luft gehängt, doch irgend wohin, wo die Sonne nicht zukommt. Nach zwei Tagen wird sie aufgeschnitten, die Leber, um sie nicht zu verletzen, mit äußerster Sorgfalt herausgenommen, das Fett behutsam von den Gedärmen abgetrennt, das Bauchfett weggenommen und Magen und Herz gereinigt. In die Gans macht man mit einem scharfen Messer je einen Finger breit von einander und quer über dieselbe Einschnitte, die aber nicht tiefer als das Fett gehen dürfen, reibt sie tüchtig mit Salz ein, legt sie auf eine Schüssel, und bewahrt sie an einem kühlen Orte auf. Wenn man sie gebrauchen will, so steckt man einige Gewürznelken hinein, reibt sie inwendig mit Salz und Pfeffer aus, legt sie in eine Bratkachel und gießt siedendes Wasser daran, bis fast die ganze Gans damit gedeckt ist. Das Fett, welches ausbratet, wird fleißig abgeschöpft und die Gans begossen. Wenn sie bald weich ist, so beseitigt man die Brühe und läßt sie mit einem Messerspitzen voll Mehl noch hübsch gelb ausbraten. Man kann sie auch füllen, wie die Enten.

Das abgeschöpfte Fett von der Gans läßt man kalt werden, dann hebt man es sorgfältig von dem unten befindlichen Wasser ab, läßt es in einer Eisenpfanne mit einer geschälten Zwiebel kochen, bis die Zwiebel gelblich wird, und gießt es dann in den dazu bestimmten Topf. Dieses Schmalz muß nicht mit dem Bauchschmalz vermengt und zuerst gebraucht werden, weil es seiner wässerigen Theile wegen weniger lang hält.

25. Gansleber in Sauce.

Die Leber von einer fetten Gans wird mit ½ Schoppen Wasser, geschnittenen Zwiebeln, ganzen Nelken und Salz zugesetzt. Nach ¼ Stunde gieße das Fett bis auf einen Löffel voll ab. Ueber eine 1 Pfund schwere Leber streue 2 Loth Mehl und dämpfe dieses vorsichtig an der Leber, daß sie nicht hängen bleibt, gieße ½ Schoppen Fleischbrühe, ½ Schoppen Wein und den Saft von einer Citrone daran, laß sie in dieser Sauce noch ¼ Stunde kochen und gieße kurz vor dem Anrichten 2 Eßlöffel voll sauren Rahm daran.

26. Gebratene Gansleber.

Die Leber wird gewaschen und zu fingerdicken Scheiben geschnitten, jedes Stück mit Salz und Muskatnuß eingerieben, ein breites Geschirr stark mit Butter ausgestrichen, die Stückchen darein gelegt und schnell, aber mit großer Vorsicht, daß sie nicht hart werden, auf beiden Seiten gebraten; in 10 Minuten sind sie fertig.

Noch delikater wird sie, wenn man sie in einer Kapsel von Papier auf dem Rost bratet; aber ökonomisch ist es nicht, weil man das Fett fast ganz verliert. Die Kapsel wird von doppeltem Papier, wie zu Biscuit gemacht, und in der Größe, daß die Leber darin Platz hat. Man legt zwei Bogen auf einander und formt sie daraus.

27. Gänseklein (Gänsepfeffer).

Nimm Magen, Kopf, Füße, Hals und Flügel der Gans, setze sie mit Wasser und Salz zu, und laß sie kochen. Wenn sie bald weich sind, so knete ein wenig Butter mit einem kleinen Kochlöffel voll Mehl, verdünne es mit der Gansbrühe und rühre es dann an die Gans. Dann lege auch das Herz hinein, würze es noch mit Muskatnuß und laß es weich kochen. Die Brühe kann mit einem Eigelb abgezogen und mit gebackenen Brodschnitten garnirt werden.

28. Andere Art.

Wenn die Gans gestochen wird, so sammle das Blut in einem Gefäße, vermische es dann mit Essig und Salz und rühre darin, bis es erkaltet ist. Siede Magen, Hals, Kopf, Flügel und Füße nach der Art des Ochsenfleisches weich. Röste 2 kleine Kochlöffel voll Mehl in Gänsefett hellbraun, dämpfe geschnittene Zwiebeln damit, gieße von der Gänsebrühe daran, laß es ¼ Stunde kochen, und gieße das Blut durch einen Seiher daran; würze es mit Citrone und einem Lorbeerblatt, und lege das Fleisch einige Minuten in die kochende Brühe. Da der Magen lange nicht weich wird, so sollte man ihn stets vorher mit dem Ochsenfleisch oder in einem kleinen Pfännchen sieden.

29. Geräucherte Gansbrüste.

Wenn die Gans ausgenommen ist, wird die ganze Brust abgeschnitten, mit 1 Loth Salpeter und einer Hand voll Salz eingerieben, in ein Geschirr gethan, mit einem Brett zugedeckt, und 8—10 Tage beschwert. Nach Verfluß dieser Zeit reibt man die Brüste mit einem leinenen Tuche ab, bindet ein Papier darum, hängt sie in einen kalten Rauch auf, und läßt sie 8—14 Tage darin hängen. Auch Gansschlegel sind geräuchert gut. Sie können nach Art des geräucherten Ochsenfleisches oder in Sauerkraut, Winterkohl und Bohnen gekocht werden.

Ein anderes Verfahren bei der Räucherung ist folgendes: Man läßt die Gänse 3 Tage im Salz, nimmt sie naß heraus, reibt sie mit Weizenkleie tüchtig ein, bis das Fleisch ganz davon bedeckt ist, und hängt sie 8 Tage lang in den Rauch. Dann läßt man sie 6—8 Tage lang auf einem luftigen Boden abtrocknen, und reibt hierauf mit einem reinen leinenen Lappen die Kleie ab. Die Außenseite wird wachsgelb, das Fett schneeweiß und das Fleisch schön roth. Es erhält sich lange saftig und wohlschmeckend. Man ißt sie roh mit Pfeffer und Salz.

30. Rebhühner.

Sie werden gerupft und ausgenommen, wie die Tauben; auch auf die nämliche Weise gebraten; nur müssen sie gespickt werden. Vor dem

Anrichten beträufelt man sie mit Citronensaft oder man bestreut sie in der letzten Viertelstunde des Bratens mit Brosamen. Man kann sie auch 1—2 Tage in einen Beizessig legen; in diesem Fall zieht man die Sauce mit saurem Rahm ab.

31. Schnepfen mit Schnitten.

Sie werden gerupft und ausgenommen, wie die Tauben; auch auf die nämliche Weise gebraten, indem man sie fleißig begießt. Sie müssen gewaschen werden, bevor man sie ausnimmt, das ganze Eingeweide wird zu den Schnitten verwendet, die auf folgende Art verfertigt werden: Das Eingeweide wird auf ein Brett genommen, der Magen aufgeschnitten, das sandige Häutchen herausgezogen und weggeworfen; mit dem Uebrigen, Herz, Leber, Magen und Gedärmen etwas Speck und Kalbsleber fein gehackt, einige gestoßene Wachholderbeeren, Pfeffer und Salz dazu gethan und Alles mit einem Ei unter einander gerührt. Dann schneidet man von einer Semmel dünne runde Schnitten, streicht das Angerührte dick auf, backt sie saftig im Schmalz, legt sie auf der Schüssel rings um die gebratenen Schnepfen und gießt die Sauce aus der Bratpfanne darüber.

32. Krametsvögel.

Diese werden wie die Schnepfen gebraten, an die Sauce wird vor dem Anrichten etwas saurer Rahm genommen. Aus den Eingeweiden derselben kann man Schnitten wie bei den Schnepfen machen.

Oder: Die gereinigten Krametsvögel werden gesalzen, unausgenommen in Speckschnitten eingebunden, unter häufigem Begießen in einer Kasserole gebraten und auf gebackene Semmelschnittchen angerichtet.

33. Oder

man zieht mit einem Häkchen oder der Spicknadel den Magen und die Eingeweide heraus, salzt die Krametsvögel ein wenig und, wenn die Gelegenheit fehlt, sie auf dem Roste oder am Spieße zu braten, so schneidet man sich dünne Hölzchen, brüht sie in heißem Wasser und steckt die Krametsvögel zu 5—6 daran, zwischen je 2 Stück ein dünnes Scheibchen Speck und an jedes Ende eines, so daß zwischen den Seiten der Vögel eine Scheibe liegt. Streue Salz darauf, Pfeffer kann wegbleiben. Brate die Vögel an den Hölzchen in Butter und zwar lege sie erst auf die Brüste, auf welche beim Wenden geriebene Semmel gestreut wird. Einige Wachholderbeeren sind gut daran.

Eben so Lerchen. Die Butter darf nur gelbbraun werden, und sollte sie anfangen, stärker zu bräunen, so gieße einige Löffel kochendes Wasser behutsam dazu.

Eben so Wachteln.

34. Krametsvögel den Winter über zu erhalten.

Die im Oktober gefangenen Vögel werden gereinigt, mit Salz bestreut und einige Minuten lang darin liegen gelassen. Man läßt frische Butter langsam kochen, hebt alles Unreine ab und kocht die Vögel darin zugedeckt

1 Stunde lang. Dann nimmt man sie mit der Gabel heraus, legt sie schichtenweise in einen steinernen Topf und auf jede Schicht kreuzweis kleine Holzstäbchen, daß sie nicht obenauf schwimmen. Gieße die Butter darüber, binde den Topf gut mit Papier zu und bewahre ihn an einem kühlen Orte auf. Man rechnet auf das Dutzend Vögel 1 Pfund Butter. Vor dem Gebrauch stellt man den Topf an einen warmen Ort, daß die Butter schmilzt.

35. Wachteln.

Sie werden mit Salz und Pfeffer eingerieben, mit Speck umbunden und wie Tauben gebraten, oder gedämpft, wie folgt: Mache sie in Butter gelb, streue Semmelmehl darüber, wende sie ein paarmal in dem Mehl um, gieße einen Theil Wein und einen Theil Wasser daran, und koche sie mit einem Lorbeerblatt und einer ganzen Zwiebel weich. Die Sauce muß kurz sein und, wie schon oft bemerkt, beim Anrichten geseiht werden.

36. Lerchen in Sauce.

Den Lerchen schneide die Köpfchen und Füßchen ab, nimm ihnen mit der Spicknadel den Schmutzdarm sammt Magen aus, und reibe sie mit Salz, Pfeffer und Nelken ein. Brate sie dann in Butter auf beiden Seiten schön gelb, stoße indessen die Köpfchen mit gerösteten Brosamen, gieße das Fett von den gebratenen Lerchen ab, rühre das Gestoßene mit Fleischbrühe an, gieße es an die Lerchen und träufle Citronensaft daran. Sobald dieß kocht, sind auch die Lerchen fertig.

37. Gefüllte Lerchen.

Man nimmt die geputzten Lerchen aus, zweckt sie auf, reibt sie mit Salz ein, schneidet die Füße ab, wirft von dem Herausgenommenen die Schmutzdärme und die Mägen weg, hackt das Uebrige mit einem kleinen Stückchen frischen Speck, einer Zwiebel, etwas Citronenschalen und ungefähr ½ Pfund Kalbfleisch zu einer feinen Fülle, kocht ein halbes Milchbrod in einem Glas gutem süßem Rahm zu einem dicken Brei, rührt dieß mit 4 Eigelb an das Gehackte, thut Muskatnuß, Salz, Pfeffer und etwas Nelken dazu, füllt die Bauchhöhle der Lerchen damit, umbindet sie mit Speck, legt sie mit etwas Butter in eine Kasserole und dämpft sie schön gelb. Bevor man sie aufträgt, wird der Speck abgenommen. Hat man vorräthige Fülle, so kann man Schnitten wie bei den Schnepfen davon machen. Die Lerchen können auch ungefüllt so gebraten werden.

38. Gebratener Auerhahn.

Der Auerhahn wird einige Tage sammt den Federn und Eingeweiden aufgehängt, dann wird er gebrüht, gerupft, das Eingeweide herausgenommen und weggeworfen, eben so der Kopf. Lege ihn 3—4 Tage in Beizessig, trockne ihn ab, wenn Du ihn bereiten willst, spicke ihn hübsch und fülle die Bauchhöhle mit einer schmackhaften Fleischfarce. Zuerst koche ihn weich in Beizessig und Fleischbrühe, dann brate ihn am Spieße oder in der Bratkachel mit Butter ab.

39. Fasanen zu braten.

Der Fasan wird nur bis an den Kopf gerupft, ausgenommen und sauber ausgewaschen, dann mit Pfeffer und Salz eingerieben, mit zerlassener Butter bestrichen, mit Speckscheiben umwickelt und schön gelb gebraten. Wird er am Spieß gebraten, so umwickelt man ihn mit einem mit Butter bestrichenen Papier. Er wird mit Citronensaft beträufelt und mit Citronenrädchen garnirt. Der Pfeffer kann wegbleiben. Statt ihn mit Speckscheiben zu umwickeln, kannst Du ihn auch spicken mit ganz feinen Streifchen Speck. Ebenso den welschen Hahn oder Truthahn. Die Henne hat feineres Fleisch und ist im ersten Jahre sehr gut als Braten.

40. Welscher Hahn.

Um ihn zu tödten, macht man mit einem scharfen Messer einen Schnitt in die Kehle; man schlägt ihm noch warm die Brust ein und umwickelt ihn mit einem Tuch, dann rupft man ihn sogleich. Man läßt ihn mehrere Tage an der freien Luft hängen, wenn die Jahreszeit es erlaubt, damit der Braten mürber wird.

In den Bauch und an die Stelle des Kropfes kommt folgende Füllung: Siede den Magen weich, hacke ihn nebst der Leber, einem Stückchen Speck, einer halben Zwiebel, der Schale und dem Mark einer Citrone und etwas Petersilie sehr fein; feuchte Würfel von einer halben Semmel mit 6 Eßlöffeln voll süßen Rahms an, nimm Alles zusammen in eine Schüssel, Salz, Pfeffer, Nelken und Muskatnuß dazu, und rühre es mit 2 Eiern und einem Dotter an.

Reibe den Hahn von außen und innen mit Salz und Pfeffer ein, mache mit einer Nähnadel etwa 30 Stiche in die Kropfhaut, daß sie nicht aufspringt, zwecke ihn hübsch auf, belege die Brust und die Schlegel mit großen Scheiben Speck, begieße ihn mit zerlassener Butter, gieße ein wenig Fleischbrühe in die Bratkachel und brate ihn schön gelb. Er braucht 3 Stunden zum Garwerden.

Man kann ihn auch auf Kastanien anrichten, von denen 2—3 Pfd. geschält, mit 1 Glas weißem Wein und ebensoviel Fleischbrühe und etwas Salz weichgekocht werden.

Um Kastanien zu schälen, werden sie von der äußeren Schale befreit und im Wasser gekocht, bis sich die innere Haut leicht lösen läßt.

Fische.

Vorbemerkung.

Die Fische werden mit einem Messer abgeschuppt, aufgeschnitten und das Eingeweide ausgenommen, auch die Augen ausgestochen, und dann durch mehrere Wasser gewaschen, damit alles Schleimige davon wegkommt.

Eine Ausnahme davon machen Karpfen und Schleien. Die Karpfen werden nicht immer geschuppt, da die großen Schuppen sehr leicht beim Speisen zu entfernen sind und nur zu sehr mit der feinen Fetthaut des Fisches verwachsen sind. Bei den Schleien sind die Schuppen zu klein, deßhalb reibt man sie nur mit Salz ab.

In manchen Gegenden und auch im Norden läßt man den Köpfen die Augen. Sie gelten bei einigen Fischen als Delikatesse.

Um sie auf mehrere Wochen haltbar zu machen, werden sie marinirt, was auf folgende Art geschieht:

Die Fische werden einige Stunden, bevor sie gebraten werden, mit Salz und Pfeffer eingerieben, dann in Stücke geschnitten, jedes Stück abgetrocknet und mit jungen Salbeiblättern oder auch theilweise mit Lorbeerblättern umbunden, wozu man Faden nimmt. Forellen und Häringe werden nicht zerschnitten, die andern Fische alle. Zum Braten auf dem Rost oder in der Pfanne nimmt man Butter oder Provenceröl und beträufelt sie während des Bratens fleißig mit Citronensaft. Dann läßt man den Fisch erkalten und bereitet indessen folgende Marinade: Nimm einen starken Schoppen ächten Weinessig oder so viel Du denkst, daß die Fische erfordern, und laß ihn mit Zwiebeln, Lorbeerblättern, einigen Senfkörnern, grob gestoßenem Pfeffer, Basilikum, Estragon, Thymian und Citronenrädchen mehrere Male aufsieden. Wenn der Kräuteressig kalt ist, so lege die Fischstücke in einen steinernen Topf, gieße den Essig sammt allem darin Befindlichen über die Fischstücke, binde den Topf fest zu und stelle ihn in den Keller.

Die Fische können auch wie Braten mit allerlei Gewürz im Ofen gebraten und nachher blos mit Weinessig übergossen werden.

1. Aal zu grünem Erbsengemüse.

Beim Schlachten des Aales verfahre wie folgt: Laß ihn mit einem trockenen Küchentuche fest auf dem Brette fassen, ist der Fisch stark, so spieße ihn am Schwanz mit der Küchengabel auf das Brett fest. Nimm ein scharfes Messer, greife den Kopf und schneide ihn dicht unter demselben rings um ab, jedoch so, daß die Eingeweide nicht mit durchschnitten werden, wohl aber das Rückgrat; nimm nun mit dem Kopfe, an welchem stark gezogen wird, die Eingeweide heraus, löse die Leber, welche mit gekocht wird, davon

und reibe den Fisch mit Salz ab. Schneide ihn in Stücke, Kopf und Schwanz laß davon, und wasche ihn rein ab. Setze ihn mit kaltem Flußwasser, dem nöthigen Salz, Salbeiblättern, einer Zwiebel, etwas Nelken, Nelkenpfeffer, einigen Lorbeerblättern und einem verhältnißmäßigen Stück frischer Butter in einem Kessel, Kasserol oder Topfe zum schnellen Kochen an. Schäume ihn gut und laß ihn kochen bis er weich ist.

Ordne ihn vermittelst der Fischkelle auf der Schüssel und belege ihn mit frischer, gepflückter Petersilie und Citronenscheiben und gib von der Brühe, in welcher er gekocht ist, darauf.

2. Oder:

Gib den Aal, so gekocht, doch ohne Brühe, mit feingewiegter Petersilie, Essig, Provenceröl und in Achtelstückchen getheilter Citrone auf den Tisch.

3. Aal in Sauce.

Man schneidet den abgezogenen Aal in hübsche Stücke von der Länge eines kleinen Fingers, legt ihn in eine Schüssel, gießt ein wenig Essig und zu einem großen Aal ein Glas Wein darüber, nimmt Butter in eine Kasserole, röstet 2 kleine Eßlöffel voll Mehl lichtgelb darin, löscht es mit Wein und Essig des Aales ab, gießt Fleischbrühe zu und würzt die Sauce mit Citronenschalen, Saft, Muskatnuß und etwas Kapern; dann legt man den geschnittenen Aal hinein; er darf nicht lange kochen. Vor dem Anrichten zieht man die Sauce mit 3—4 Eigelb ab und gießt sie über den Fisch.

4. Gebratener Aal.

Man reibt die Stücke mit Salz und Pfeffer ein, wickelt sie in gewaschene und mit Butter bestrichene Weinblätter, oder bindet Salbeiblätter darüber, bratet sie auf dem Rost, wo sie fleißig mit Butter bestrichen werden, oder in der Pfanne mit etwas Butter, und träufelt Citronensaft darauf. Bevor man sie auf den Tisch gibt, werden die Fäden weggenommen.

5. Geräucherter Aal.

Einen großen Aal schneide, wenn er abgezogen und ausgenommen ist, in 2 Theile. Vermenge 1 Loth Salpeter mit einer Handvoll Salz, reibe den Aal stark damit ein und laß ihn 4—6 Tage an einem kühlen Orte liegen. Nimm einen reinen weiten Darm und schiebe den Aal hinein; sollte es zu schwierig sein, so schneide den Darm auf und nähe den Aal darin ein. Hänge ihn 8—10 Tage in einen kalten Rauch; wenn er zu Tisch gegeben werden soll, so nimmt man den Darm davon weg und siedet den Fisch so lange, wie harte Eier. Er wird zu Sauerkraut oder Wintergemüsen aufgestellt.

6. Forellen in Sauce.

Sind die Forellen klein, so werden sie gekrümmt, das heißt, man gibt ihnen den Schwanz in das Maul zwischen die Zähnchen. Dann nimmt man in eine Kasserole einen Theil Wein, einen Theil Fleischbrühe, etwas

unzerschnittene Petersilie und die Wurzeln davon, 2—3 kleine, mit Nelken besteckte Zwiebeln, einige ganze Pfefferkörner, Salz und eine auf dem Rost gebähte Schnitte Brod, läßt die Brühe sieden und legt die Fische hinein. Sind sie weich, läßt man sie in folgender Sauce noch einmal aufkochen: Laß 1—2 kleine Kochlöffel Mehl in ziemlich viel frischer Butter anziehen, lösche es mit der Fleischbrühe ab und ziehe sie vor dem Anrichten mit 1—2 Eigelb ab. Die Fische dürfen ja nicht zu weich gesotten werden; in die Brühe kann man auch etwas Kapern nehmen.

7. Forellen auf einfachste Art.

Schneide die Forellen am Bauche auf; sind sie nicht zu groß, so theile sie nicht, nimm die Eingeweide heraus, wasche sie gut und sauber und setze sie mit kaltem Flußwasser und viel Salz zum Kochen. Je langsamer sie kochen, desto zarter werden sie. Man gibt sie nur mit Essig und feinem Salatöl auf den Tisch.

Eben so Schmerlen.

8. Forellen zu sieden.

Nachdem die Forelle geschlachtet, ausgewaschen und auf eine Schüssel gelegt ist, gieße auf beide Seiten kochenden Weinessig darauf und lege sie in das siedende Salzwasser zum Kochen. Mit Essig und Oel zu Tisch gegeben. Man kann sie auch in folgendem Sud eine Minute kochen und mit einer Butter- oder Fischsauce aufstellen: 1 Glas Essig, 1 Büschel Petersilie, einige Pfefferkörner in stark gesalzenem Wasser aufgekocht.

9. Forellen in Rothwein.

Nimm rothen Wein, so viel Du glaubst, daß die Forellen darin bedeckt sind, gib ganze Nelken, einige Nelkenkörner, Muskatblumen, Lorbeerblätter und Salz hinzu und laß es kochen. Lege dann die geschlachtete, ausgewaschene Forelle hinein, und nachdem sie gar ist, richte sie in dieser Brühe an und gib sie sogleich zu Tische.

Wird es beliebt, so kann ein Löffel Mehl, in frischer Butter geknetet hinzugethan werden.

10. Gebackene Forellen.

Die kleinen Forellen werden gekrümmt, größere in Stücke von der Länge eines kleinen Fingers zerschnitten, in Salz umgewendet, ½ Stunde so liegen gelassen und dann abgetrocknet. Sie können auch blos in Mehl umgewendet werden. Man vermengt Mutschelmehl oder in Ermanglung dessen Griesmehl mit Salz und Pfeffer, kehrt die Fische in zerklepperten Eiern und dann in diesem um und backt sie in heißem Schmalz schön gelb.

Bei gebackenen Fischen ist zu bemerken, daß sie schnell gebacken werden müssen.

Man kann die Forellen auch auf dem Roste braten, indem man sie mit Butter überpinselt; sie sind aber schmackhafter auf die erstere Weise.

11. Forellen kalt zu geben.

Die Forellen, auch die großen, werden gekrümmt und mit einem Theil Essig, einem Theil Wein, einem Theil Fleischbrühe, Salz, Citronenrädchen, ganzem Pfeffer, einigen Lorbeerblättern, 2—3 kleinen Zwiebeln und Petersilien zugesetzt, doch erst, wenn die Brühe siedet. Sie sind bald weich und werden ohne Sauce mit Oel und Essig zu Tisch gegeben.

12. Salmen zu sieden.

Gewöhnlich kauft man den Salmen nicht ganz, sondern pfundweise. Die Portion wird gereinigt, ganz gelassen, in 1 Theil Essig, 2 Theil Wein, 1 Theil Wasser, einer Handvoll Salz, einigen Lorbeerblättern, Citronenrädchen, 2 kleinen Zwiebeln mit Nelken besteckt und etwas Rosmarin gesotten, doch erst in die Brühe gelegt, wenn sie siedet. Sind die Stücke nicht groß, so wird er nur so lange wie harte Eier gesotten; durch zu langes Sieden wird er hart. Man kann ihn in einer Sauce, wie bei den Forellen angezeigt ist, geben, oder kalt mit Oel und Essig.

13. Salmen zu braten.

Es werden nach Belieben Stückchen geschnitten, diese ½ Stunde eingesalzen, mit breiten Salbeiblättern umbunden, mit etwas Pfeffer bestreut und auf dem Roste oder in der Pfanne mit Butter abgebraten. Doch wird er auf die letztere Art saftiger. Man stellt Oel, Essig und Citronen dazu auf.

14. Salmen zu räuchern.

Hiezu nimmt man ziemlich große Portionen und reinigt sie; den Kopf, der sich nicht zum Räuchern eignet, schneidet man weg. Die Stücke reibt man mit 2 Theilen Salz und 1 Theil Salpeter ein und stellt sie 6—8 Tage in einer Schüssel an einen kühlen Ort. Dann hängt man ihn mit Papier oder Rindsblasen umwunden in einen kühlen Rauch. Geräuchert kann er in Salzwasser mit Kräutern abgekocht, kalt mit Oel und Essig oder warm zu Gemüsen gegeben werden.

15. Lachs.

Wird ganz bereitet wie der Salmen, nur zum Mariniren und Räuchern eignet er sich nicht.

16. Lachs zu kochen.

Man legt die von einem frischen Lachs geschnittenen Scheiben, (sie sind gewöhnlich am Rückgrat getheilt und ungefähr 3 Zoll breit) ½ Stunde in Brunnenwasser, bis sie sich gekrümmt haben. Sie werden dann in einen Kessel mit kaltem Flußwasser gethan und mit nicht zu viel Salz gekocht. Sobald der Fisch kocht, schäumt man ihn und läßt ihn ganz langsam ½ Stunde kochen. Er wird auf der Schüssel mit etwas von der Brühe, worin er gekocht ist, begossen, mit Petersilie belegt und mit Citrone, Essig oder gewiegter Petersilie zu Tisch gegeben.

17. Lachs zu räuchern.

Man läßt den Lachs schlachten und das Eingeweide herausnehmen. Dann salzt man ihn tüchtig und läßt ihn 5—6 Tage liegen, wo er in den Rauch gehängt wird, so lange bis er weich und gar ist. Man ißt ihn mit Essig, Oel, Pfeffer und Citrone.

18. Lachs marinirt.

Man schuppt den frischen Lachs, schneidet ihn in Scheiben und brät diese in wenig Butter auf dem Roste, oder besser in der Pfanne langsam, und gießt dann eine Krebs- oder Sardellenbrühe daran.

19. Wels und Stör

wird wie Lachs behandelt.

20. Wels zu grünem Erbsengemüse

wie Aal zu derselben Speise.

21. Schleien

werden, wenn sie nicht zu groß sind, nicht getheilt. Ausgenommen, mit Salz abgerieben, gewaschen und mit Salz, kaltem Flußwasser, einem Stück frischer Butter, einer Zwiebel, Lorbeerblättern, Gewürznelken und Nelkenpfeffer nebst einem Löffel Kümmel zum Kochen gesetzt.

Man gibt sie mit der Brühe, worin sie gekocht sind, zu Tisch, meist mit Kartoffeln.

Ohne Kümmel ißt man sie zu Gemüse von grünen Erbsen.

Eben so Karauschen, Gründlinge, Weißfische, Börse.

Zu allen gewöhnlichen Fischen ißt man auch eine wie folgt zubereitete Brühe, welche man, wenn der Fisch in Salzwasser gekocht ist, darüber anrichtet:

Etwas fein würflicht geschnittener Speck wird in einem Tigel gebraten, bis er klar aussieht; dazu gib halb Essig halb Wasser, etwas Zucker und quirle es mit Eigelb und Mehl ab. Statt des Speckes kann man auch frische Butter nehmen.

22. Hecht einfach zu kochen.

Der Hecht wird geschlachtet, ausgenommen und geschuppt, sauber abgewaschen und in das kochende Salzwasser gethan, welches eben nur darüber stehen muß. Hierzu gib ein Stück frische Butter, Gewürz, Zwiebeln, Lorbeerblätter. Wenn der Fisch gar ist, so ordne ihn gut auf die Schüssel, belege ihn mit Petersilie und gib ihn mit abgekochten, geschälten Kartoffeln, Senf, oder Sardellen-Butter zu Tische.

23. Schüssel-Hecht.

Der Hecht wird geschuppt, geschlachtet, ausgenommen und abgewaschen. Reiße ihn der Länge nach durch, nimm das Rückgrat heraus und schneide ihn in fingerbreite Stücke. Den Kopf schneide nur der Länge nach durch. Laß

Butter zergehen, (auf 1 Pfund Hecht ¼ Pfund Butter) nimm dazu geputzte, ausgegrätete und feingewiegte Sardellen, (auf ¼ Pfund Butter ⅛ Pfund Sardelle) und verrühre es mit einander. Nimm die Hechtstückchen auf eine passende Schüssel, den Kopf in die Mitte, und bestreue dieß mit Muskatblüthe, gib die Sardellenbutter darüber nebst etwas Citronensaft. Decke die Schüssel fest mit einer andern darauf passenden zu und laß den Fisch auf leichtem Kohlenfeuer, oder besser im Zwischenofen langsam schmoren. Nach kurzer Zeit wende die Stücke und decke die Schüssel wieder gut zu; laß es noch die nöthige Zeit langsam schmoren. Die Hechtleber gib hinzu, da sie sehr gern gegessen wird. Beim Auftragen belege den Fisch mit Citronenscheiben.

24. Hecht in einer Rahmsauce.

Der Hecht wird in Stücke zerschnitten und über diese ein Glas Essig gegossen. Dann werden 4—6 Loth Sardellen gereinigt und mit etwas Citronenschalen ganz fein geschnitten. Auf die Schüssel, worin der Fisch zu Tisch kommt, schneidet man kleine Stückchen Butter, thut etwas Muskatblüthe und die Hälfte von den gehackten Sardellen darauf. Nimm den Hecht ½ Viertelstunde mit einem Lorbeerblatt, einer Zwiebel und etwas Petersilie in siedendes Salzwasser, lege ihn auf die Schüssel, die andere Hälfte der Sardellen darüber, lasse in einer kleinen Kasserole einen kleinen Kochlöffel voll Mehl anziehen, rühre ½ Schoppen süßen Rahm daran, gib Citronensaft dazu, ziehe die Sauce mit 3—4 Eigelb ab und gieße sie über den Hecht, ohne diesen noch kochen zu lassen.

Er kann auch in einer Sauce, wie bei den Forellen angegeben, gekocht werden.

25. Gebackener Hecht.

Wird wie die Forellen behandelt.

26. Gespickter Hecht.

Die Haut des Fisches wird abgelöst, dann wird er mit zart geschnittenem Speck eng gespickt, mit Citronensaft beträufelt, in einer Kasserole mit Zwiebeln, gelben Rüben, Lorbeerblättern, Citronenschalen, Nelken und Butter gedämpft, oft mit dem Saft beträufelt und wenn er zu trocken werden will, mit weißem Wein begossen.

27. Karpfen in brauner Sauce.

Die Karpfen werden in Stücke zerschnitten, auf eine breite Schüssel gelegt, mit etwas Salz überstreut, 1 Glas Essig und 1 Glas Wein darüber gegossen, ein Lorbeerblatt, ein paar Rädchen Citronen, etwas Pfeffer und Nelken dazu gethan; dann deckt man es zu und läßt es ein paar Stunden stehen. Zum Abkochen nimmt man ein Stück Butter, röstet auf 3 Pfund Karpfen 2 kleine Kochlöffel voll Mehl darin braun, dämpft etwas kleingeschnittenen Speck und Zwiebeln damit, löscht es mit dem Essig, an welchem der Fisch liegt, ab und gießt einen Schöpflöffel voll gute Fleischbrühe zu. Wenn die Sauce kocht wird der Fisch mit dem Uebrigen hinein-

gelegt und langsam gekocht. Dann werden die Stücke schön ganz herausgehoben, auf die Schüssel gelegt und die Sauce durch einen Seiher daran gegeben.

28. Gebratene Karpfen.

Sie werden wie oben in eine Beize gelegt. Dann belegt man eine Bratkachel mit dünnen Speckscheiben, legt die Karpfen mit zerlassener Butter bestrichen und in Mehl umgewendet, darauf, gießt ganz wenig Fleischbrühe zu und bratet sie unter fleißigem Begießen gelb und weich. Sollte die Sauce zu stark einkochen, so wird Butter und Fleischbrühe zugegossen. Man beträufelt sie oft mit Citronensaft. Vor dem Anrichten gibt man ein paar Löffel voll sauren Rahm an die Brühe und läßt sie noch damit anziehen. Die Fische werden nicht gekrümmt.

29. Gebackene Karpfen.

Man zerschneidet sie in Stücke und backt sie wie Forellen.

30. Karpfen blau zu sieden.

Der Karpfen wird geschlachtet, das Eingeweide herausgenommen; die Milch oder der Rogen, je nachdem der Karpfen es enthält, nebst der Leber davon genommen, besonders gelegt und mit dem Fleisch gekocht. Theile den Karpfen den Rückgrat entlang in zwei Theile, den Kopf mit einem Fleischmesser. Schneide 3 fingerbreite Stücke und spüle ihn in Wasser ab. Lege ihn auf eine flache Schüssel, die Schuppen nach Außen, und begieße die Fischstücke mit heißem Weinessig. Wenn in einem Kessel oder in einem Kasserol das zum Kochen nöthige Wasser wallt, so thue die Fischstücke hinein und sogleich Salz, Zwiebeln, Lorbeerblätter, Nelken und Nelkenpfeffer nebst einem Stück Butter. Laß den Fisch ungefähr $1/2$ Stunde kochen und schäume ihn gut ab während der Zeit. Ordne ihn gut auf die Schüssel und belege ihn mit Petersilie. Gib ihn mit kaltem Meerrettig zu Tisch.

31. Karpfen mit Rothwein.

Der Fisch wird am Schwanz durchstochen; das Blut läßt man in ein Töpfchen, worin einige Löffel Rothwein sind, einlaufen: nachdem der Fisch ausgeblutet, wird er geschuppt, die Eingeweide werden herausgenommen; Milch, Rogen und Leber davon getrennt und später mitgekocht. Schneide den Karpfen nun in 3 fingerbreite Stücke, lege ihn in einen Kessel nebst einem Stück Butter, (auf das Pfund Fisch $1/8$ Pfund Butter,) etwas Nelken, Nelkenpfeffer, Lorbeerblättern, kleinen Zwiebeln, Salz und so viel Rothwein, daß der Fisch eben bedeckt ist. Laß ihn damit gar kochen und gib kurz vor dem Anrichten das Blut des Karpfen dazu.

32. Karpfen mit polnischer Brühe.

In 1 Maß Bier (es darf dieß kein bitteres Bier sein, sondern sogenanntes Hausgetränk) oder Brayhahn (Weißbier) kocht man in Scheiben geschnittene Mohrrüben, Pastinaken und Sellerie weich. Man brennt 3 schlichte

Eßlöffel Mehl in 1/4 Pfund Butter braun, gibt dieß zu dem Wurzelwerk nebst Zwiebeln, Lorbeerblättern, Nelken und Nelkenpfeffer, Salz, etwas Essig und Zucker. Nachdem dieß zusammen gut durchgekocht ist, gibt man die Karpfenstücke, welche wie diejenigen zum Kochen in Rothwein zurecht gemacht sind, hinein und läßt sie gar kochen. Nun kommt noch das Blut des Karpfen nebst einigen Citronenscheiben hinzu. Beim Anrichten kann man die Fischstücke behutsam auf die Schüssel herausnehmen und die Brühe, bevor sie darauf gegossen wird, durchseihen oder auch all das Gemüse daran lassen.

33. Zander zu kochen.

Man legt den Fisch, bevor man ihn kochen will, 1 Stunde in kaltes Flußwasser, wäscht ihn sauber und schneidet ihn in 2—5 fingerbreite Stücke. In einen Kessel oder ein Kasserol nimm Flußwasser, Salz, Zwiebeln, Lorbeerblätter, Nelken und Nelkenpfeffer, thue den Fisch hinein und setze ihn zum Kochen an. Sobald er kochen will, gieße etwas kaltes Wasser zu, damit er nicht zum kochen kommt, sondern gar wird, ohne eigentlich gekocht zu haben. Er wird dann blätterig, wie er sein soll. Gib ihn auf der Schüssel gut geordnet nebst abgekochten, geschälten Kartoffeln, heißer, frischer Butter, mit oder ohne Senf, oder mit gehackten Eiern und Petersilie auf den Tisch.

34. Barben.

Man bereitet sie in einer braunen Sauce, wie die Karpfen.

35. Grundeln.

Die Grundeln sind, wie Forellen gebacken, am schmackhaftesten. Man kann sie zwar auch in einer Sauce, wie die Forellen, oder kalt mit Oel und Essig geben. Oder man backt sie wie die Froschschenkel in einem gebrühten Teig.

36. Börsing, Schleie, Weißfisch.

Alle die geringeren Fische, wie Börsing, Schleien und dergleichen, werden nach Art der Forellen oder der Karpfen zubereitet.

37. Nasenfische.

Sie werden ganz gelassen und nicht gekrümmt. Man legt Stückchen Butter in eine Bratkachel, legt die mit Pfeffer und Salz eingeriebenen Fische hinein, verkleppert einige Eier mit etwas Rahm, nimmt eine Handvoll würflicht geschnittenen Speck und feingewiegten Schnittlauch darein, gießt es über die Fische und läßt sie gelb backen.

38. Aeschen zu braten.

Die gereinigten Aeschen werden gut mit Salz eingerieben, Zwiebeln, Citronenschalen und Petersilie fein geschnitten und in den Fisch gelegt. Dann bestreicht man einen Bogen Papier dick mit Butter, legt die Aeschen auf den halben Bogen, schlägt die andere Hälfte des Bogens darüber, drückt das Papier rings herum zusammen und läßt so die Fische auf dem Rost auf

beiden Seiten schön gelb backen. Beim Anrichten gibt man Zwiebeln und Petersilie, die mit Butter und Citronensaft aufgekocht wurden, darüber.

39. Stockfische.

Sollte man den Stockfisch nicht gewässert kaufen können, so muß er tüchtig durchgeklopft und einen halben Tag in Flußwasser gelegt werden, dann gießt man eine schwache Lauge, also Wasser mit Asche gekocht, daran, läßt ihn in dieser 18—24 Stunden liegen, gießt sie ab, nimmt wieder Flußwasser und ersetzt dieses während 8 Tagen täglich mit frischem.

40. Geschmälzter Stockfisch.

Nimm die nöthigen Portionen gewässerten Stockfisch und wasche sie durch mehrere kalte Wasser. Lege sie dann in siedendes Wasser; sobald sich aus der Mitte desselben schaumige Bläschen erheben, nimm ihn heraus, denn er darf nie sieden, sonst wird er hart. Häutle und gräte ihn aus, lege ihn auf die Schüssel, worin er zu Tisch getragen werden soll, gib ein Geleg Stockfisch darauf, streue Petersilie, Salz und Ingwer, auch feingehackte harte Eidotter, wenn Du willst, darauf, wieder ein Geleg Stockfisch und so fort und schmälze ihn zuletzt mit vieler Butter und gebräunten Zwiebeln. Man gibt ihn gewöhnlich zu Sauerkraut.

41. Stockfisch in Rahmsauce.

Dämpfe feingeschnittene Zwiebeln in 1/4 Pfund Butter, gieße einen Schoppen süßen Rahm daran und laß dieß mit dem Stockfisch 1/4 Stunde kochen. Vor dem Anrichten würze ihn mit Salz und Muskatnuß, und ziehe die Sauce mit 2 gequirlten Eiern ab.

42. Stockfisch mit Häring.

Wenn der Stockfisch im Wasser gar gemacht ist, wie bei der ersten Art beschrieben ist, so röstet man eine Handvoll Semmelmehl in Butter gelb, nimmt einen Häring, eine halbe Zwiebel und etwas Petersilie, Alles fein gehackt, hinein, rührt es einigemal über den Kohlen, thut ein Geleg von dem Gerösteten in eine Kachel, ein Geleg Stockfisch darüber, schneidet Butterscheiben darauf, dann streue von der Mischung darüber, wieder ein Geleg Stockfisch und so fort. Zuletzt gieße einen Schöpflöffel voll Fleischbrühe darüber und laß es gut zugedeckt 1/4 Stunde kochen, indem Du es einigemale rüttelst. Soll die Speise ein schöneres Ansehen haben, so laß ein Loth Butter zergehen, quirle 2 Eidotter damit ab und träufle es mit einem Eßlöffel auf dem Fisch herum, dann streue zartgeschnittene Petersilie darüber.

43. Stockfisch zu grünen Erbsen.

Der gut gewässerte Stockfisch wird mit kaltem Flußwasser aufgesetzt und bei gelinder Hitze zum Kochen gebracht; dann wird er vom Feuer genommen, von den Gräten gereinigt, mit Salz vermischt und in einer Serviette aufgehängt, damit das Wasser rein abläuft. Nun röstet man in viel frischer Butter etwas geriebene Semmel nebst einer Zwiebel, schwenkt den

Fisch damit um, gibt etwas halb gestoßenen Pfeffer und gestoßene Muskatblüthe hinzu und schüttet ihn auf die Gemüse-Schüssel. Das Erbsengemüse wird darüber angerichtet.

44. Kabeljau (eine feinere Art Stockfische).

Lege die benöthigte Portion 24 Stunden lang in Regen- oder Flußwasser; setze ihn auch mit Regen- oder anderem weichem Wasser auf die Kohlen; sobald er in's Kochen kommt, nimm ihn heraus und reinige ihn von Haut und Gräten. Dann nimm ¼ Pfund Butter, dünste 3 kleine Kochlöffel voll Mehl, feingeschnittene Petersilie und Zwiebeln darin, gieße einen Schoppen süßen Rahm dazu, lege den Fisch auf eine Schüssel und gib die Sauce besonders dazu.

Man kann auch folgende Sauce dazu machen und den Fisch einmal darin aufkochen: 2 kleine Kochlöffel voll Mehl laß in Butter anziehen, gieße Fleischbrühe zu, würze mit Muskatnuß und einem Eßlöffel voll Kapern und ziehe die Sauce vor dem Anrichten mit 2—3 Eigelb ab.

45. Laberdan.

Wird bereitet wie der Kabeljau; man nimmt ihm die Haut nicht ab, sondern schuppt ihn. Man gibt ihn in einer Sardellensauce zu Tisch.

46. Oder:

Man läßt den Laberdan mit halb Essig, halb Wasser, Zwiebeln, Lorbeerblättern, ganzem Pfeffer und Coriander aufkochen und gießt beim Anrichten folgende Sauce darüber: 1 Eßlöffel voll Mehl in frischer Butter umgerührt, etwas von dem Fischsud daran, 4 Eßlöffel voll saurer Rahm, 1 ganze Zwiebel, feingeschnittene Petersilie, ein wenig damit aufgekocht und beim Anrichten mit 3 Eidottern abgezogen.

47. Schellfisch.

Wasche den Fisch mehrmals ab, schuppe ihn sauber, schneide 3 fingerbreite Stücke, lege ihn in den Kessel, gieße kaltes Flußwasser dazu und laß ihn nur immer am Kochen stehen; sobald er Bläschen bekommt, gieße kaltes Wasser hinzu. Laß ihn wohl ½ Stunde so, nimm ihn auf die Schüssel, gib heiße Butter, mit oder ohne Senf, hinzu, nebst geschälten, abgekochten Kartoffeln.

48. Häringe.

Sind marinirt am schmackhaftesten. Sie werden hiezu mit Provenceröl auf dem Rost gebraten. Sie halten sich ein ganzes Jahr.

49. Andere Art Häringe zu mariniren.

Nimm 12 Stück Häringe, wasche sie rein ab, schneide den Bauch auf, nimm die Eingeweide heraus und lege die Milch zu den Häringen zum Auswässern. Gieße auf die Häringe Wasser und laß sie 12 Stunden

darin. Wasche sie heraus und gieße 1 Maß Milch darauf, worin sie wieder 12 Stunden stehen bleiben. Nimm jeden einzelnen Häring auf ein Brettchen, reiße die Kiefern ab, laß die Augen darin. Stutze die Schwanzfloße etwas ab und mache am Schwanzende einen kleinen Einschnitt, damit sich das Rückgrat blos legen läßt, schneide dasselbe durch und eben so dicht unterm Kopf, ziehe nun das Rückrat, vom Kopfende an, ganz heraus und nimm alle Gräten aus dem Fische. Streiche ihn wieder zurecht und schichte, nachdem die Häringe alle so behandelt sind, sie mit folgenden Sachen in einen Steintopf. Die Scheibchen einer Citrone, 2—3 Zwiebeln in Scheibchen geschnitten, Lorbeerblätter, Nelken, ganzer Nelkenpfeffer, eine Obertasse Kapern, eingemachte Perlzwiebeln, 1 oder 2 Eßlöffel voll, einen Eßlöffel voll gutes Salatöl. Die Milch der Häringe wird fein gewiegt, mit etwas Essig stark gequirlt und durch das Sieb hinzugegeben. Ein Nößel guter Weinessig, nicht zu scharf, wird gekocht, und nachdem er kalt geworden ist, darüber gegossen.

50. Gebratener Häring.

Der gewaschene und gereinigte Häring wird einige Stunden in Milch gelegt und dann noch ½ Stunde in Wasser, damit die Milch sich herauswässert. Nachher wird er abgetrocknet, die Haut behutsam, daß er nicht zerreißt, abgezogen, der Kopf weggeworfen, der Fisch in Mehl, dann in gequirltem Ei und Brosamen umgewendet und bei starker Hitze im heißen Schmalze goldgelb gebacken.

51. Grüne Neunaugen

werden mit Salz abgerieben, in Salzwasser mit etwas Gewürz gekocht und mit Essig und Oel gegessen.

52. Marinirte Neunaugen.

Die frischen Neunaugen werden mit etwas Butter auf beiden Seiten gebraten, mit halbgestoßenem Gewürz eingelegt und der Essig zum Uebergießen in der Pfanne heiß gemacht, worin die Neunaugen geröstet sind.

Krebse, Frösche, Schnecken.

1. Krebse zu sieden.

Wasche die Krebse durch einige Wasser und wirf sie in siedendes Salzwasser, das nur eben über die Krebse gehen darf, weil sie in zu viel Wasser unkräftig werden; lege Petersilie und ein paar Pfefferkörner bei und nimm auf 50 Krebse ½ Schoppen Weinessig, damit sie recht roth werden.

2. Krebse zu sieden auf andere Art.

Sind die Krebse mehrmals abgewaschen, so werden sie in einen Kessel oder Kasserol gelegt und kochendes Wasser darüber gegossen, gesalzen und 1 Löffel Kümmel dazu gethan. Wenn sie gar sind, gieße das meiste Salzwasser ab, gib ein Stück frische Butter daran nebst feingewiegter Petersilie (die Petersilie kann auch wegbleiben), schwenke sie tüchtig damit um, und gib sie auf der Schüssel zu Tisch.

3. Gefüllte Plinzen mit Krebsfleisch.

Man bereitet eine Farse aus 3 Loth Krebsbutter, einem Ei, Krebsfleisch, gewiegten Citronenschalen, Salz, einer eingeweichten und fest ausgedrückten Semmel und einem Eßlöffel voll Rahm. Von einem Nudelteig werden viereckige Stücke gemacht, in jedes ½ Eßlöffel Farse gegeben, die vier Ecken darüber geschlagen und so viereckige Kuchen gebildet, die mit Ei bestrichen, in Brosamen gewälzt und im Schmalz gebacken werden.

4. Krebssemmeln.

Man läßt 2 Eßlöffel voll Mehl in Butter anziehen, gibt Fleischbrühe, Krebsschweife und gereinigte Spargeln oder Karviol hinein, noch etwas Krebsbutter dazu und zieht vor dem Anrichten 2—3 mit süßem Rahm gequirlte Eidotter darüber. Dieses Ragout wird in Semmeln eingefüllt, die wie zu den Weichselsemmeln zubereitet wurden, und nachher mit süßem Rahm und Krebsbutter aufgekocht werden.

5. Hummer

wird, wenn er in Salzwasser abgekocht ist, mit Essig und Pfeffer gegessen. Eine Krebsbrühe schmeckt gut dazu.

6. Froschschenkel in Sauce.

Wasche die Froschkeulen durch ein paar Wasser, trockne sie mit einem Tuche ab und dämpfe sie in Butter mit feingehackten Zwiebeln und Petersilie, dann gieße Fleischbrühe zu und koche sie ¼ Stunde. Die Sauce kann man mit 1—2 Eigelb abziehen; auch kann man statt der Petersilie beim Anrichten Schnittlauch aufstreuen.

Sie können auch in einer mit Eigelb abgezogenen Buttersauce gemacht werden.

7. Gebackene Froschschenkel.

Wenn sie gewaschen und abgetrocknet sind, so bestreut man sie mit Salz, kehrt sie in einem gebrühten Teig oder einer Backklare um, und backt sie langsam in heißem Schmalz.

8. Schnecken in Sardellensauce.

Die Schnecken müssen noch in geschlossenen Häusern sein, wenn sie taugen sollen. Wasche sie recht sauber ab, wirf sie in strudelndes Salzwasser, laß sie mehrere Male darin aufkochen, ziehe sie mit einer Gabel aus

den Häuschen, schneide vorn die Spitze und den schwärzlichen Ring weg, der um die ganze Schnecke geht, spüle sie durch Salzwasser und koche sie dann in einer Sardellensauce auf.

Man kann sie auch in einer gewöhnlichen Buttersauce aufkochen.

Salate.

Vorbemerkung.

Man nehme zu allen Salaten ächten Weinessig; auch ist das Oliven- oder Provenceröl, obwohl es theurer ist, dem Mohnöl weit vorzuziehen, da der Salat einen feineren Geschmack bekommt und sich überhaupt durch längeres Stehen in der Flasche keine Unreinigkeiten, wie in dem Mohnöl, bilden. Salz und Pfeffer müssen zart gestoßen sein. Grüne Salate werden mit hartgesottenen und zerschnittenen Eiern garnirt.

Die grünen Salate müssen sehr sorgfältig gelesen und gewaschen werden; dann läßt man das Wasser in dem Seiher ablaufen, deckt einen passenden Deckel über den Seiher, in welchem sich der Salat befindet, und schwenkt ihn tüchtig, damit die wässerigen Theile so viel als möglich entfernt werden. Man kann den gewaschenen Salat auch in einer Serviette ausschwenken.

Die gewöhnliche Art, Salat anzumachen, ist die: Man streut Salz und Pfeffer darüber, gießt je nach der Portion 2—3 Eßlöffel voll Oel daran, macht dieß mit dem Salat gut durcheinander, dann kommt eben so viel Essig wie Oel dazu, und wird noch einmal mit der Gabel und dem Löffel gut untereinander gemengt. Wer den Schnittlauch liebt, nimmt einige Messerspitzen voll, zartgeschnitten, unter den Salat. Auf solche Weise werden der große und kleine Lattich, Endivien, Kresse und Ackersalat angemacht. Nimmt man 2/3 Oel und 1/3 Essig, so wird der Salat feiner.

1. Kartoffelsalat.

Die Kartoffeln werden gesotten, wenn sie kalt sind, in dünne Rädchen geschnitten und nach der bezeichneten Weise mit Oel und Essig angemacht.

Man kann auch Sardellen oder Häringe, gereinigt und in Stücke zerschnitten, darunter mischen.

2. Oder:

Schäle die gekochten Kartoffeln so heiß als Du sie in den Fingern halten kannst, schneide sie in feine Scheibchen, streue etwas Salz darauf und begieße sie mit Essig. Wenn sie kalt sind, gib den nöthigen Essig noch hinzu und das mit Essig gut verrührte Oel. Feingewiegte Petersilie, oder

feingeschnittene Zwiebeln, oder eingemachte Perlzwiebeln, oder feingewiegter Häring, statt dessen länglich geschnittene Sardellen, Eins oder das Andere mische dazu.

3. Selleriesalat.

Schöne Selleriewurzeln werden in Salzwasser weich gesotten, und wenn sie kalt sind, in dünne Rädchen geschnitten. Weiteres Verfahren wie schon bezeichnet; man kann auch kleingehackte Zwiebeln dazu nehmen.

4. Oder:

Wenn auf die noch heißen Sellerieschеiben der Essig gegossen wird, wird er zarter und weißer. Man ißt ihn auch mit weißem Kohlsalat vermischt und mit Repintchen belegt.

5. Päperlepä.

Die kleinen Knöllchen werden sauber abgeputzt und die Herzblättchen daran gelassen. Sind die Knöllchen nun mehrmals abgewaschen, so werden sie in kochendes Wasser gethan und nicht zu weich gekocht. Nachdem man sie in den Durchschlag geschüttet hat und das Wasser gänzlich davon abgelaufen ist, kommt etwas Salz, Essig und Oel dazu.

Sowohl an Sellerie-Salat als zum Päperlepä nimmt man nach Belieben etwas Zucker.

6. Bohnensalat.

Nimm zarte, kernlose Bohnen, ziehe ihnen, wo die Fäden sitzen, Schälfen ab; wenn sie groß sind, so schneide sie der Länge und der Quere nach entzwei. Siede sie in Salzwasser weich, schütte sie in einen Seiher und vermenge sie in der Salatschüssel mit Oel, Essig, Pfeffer und Salz. Man kann auch etwas feingehackte Zwiebeln dazu nehmen.

7. Spargel-, Hopfen- und Blumenkohlsalat.

Jede dieser Pflanzen wird gereinigt und in Salzwasser weich gesotten. Hiezu ist das Gelbe von hartgesottenen Eiern und Schnittlauch, Beides fein verwiegt, angenehm. Auch kann man 1 Eßlöffel voll Senf mit dem Essig und Oel vermischen.

8. Rothe Rahnen oder Rüben.

Sie werden weich gesotten, wenn sie kalt sind, geschält, in hübsche, nicht zu dicke Scheiben geschnitten und bis zum Gebrauche in einem steinernen Topfe mit gutem Weinessig aufbewahrt; der Essig muß darüber zusammengehen und der Topf gut zugebunden werden. Auf solche Weise halten sie sich lange. Sie werden mit Oel, Pfeffer und Salz bereitet.

9. Rothe Rahnen

können auch im Backofen gar gemacht werden. Geschält und in feine Scheibchen geschnitten, mit Kümmel und fein würfelig geschnittenem Meer-

rettig in einen Steintopf geschichtet und mit Essig begossen, ißt man sie zu geräucherter Wurst vorzugsweise.

10. Gurkensalat.

Schäle die Gurken, nimm die Kerne und das Mark sorgfältig heraus und hoble sie fein. Lege sie auf eine Platte, vermenge sie mit Salz, lege ein Brettchen darauf und laß sie wenigstens eine Stunde beschwert liegen. Dann drücke sie gut aus und vermenge sie mit Oel, Essig, Salz und Pfeffer; von diesem letzteren Gewürz wird mehr als zu anderen Salaten genommen.

11. Oder:

Schäle die Gurken, ist es thunlich, gleich nachdem sie abgepflückt sind, wasche sie ab und schneide oder hoble sie fein, gib sofort Salz, Essig und Oel, was vorher gut mit einander verrührt ist, dazu, mische es und gib den Salat so schnell als möglich zu verspeisen. Pfeffer, Senf mit Eigelb verrührt, Petersilie, Estragon oder Pimpinelle als Würze hinzugethan, wird nicht allgemein geliebt, deßhalb gibt man es besonders dazu auf den Tisch.

12. Rettigsalat.

Die Rettige werden geschält und gehobelt; dann ganz wie die Gurken behandelt. Diese beiden Salate mit einander vermischt, sind sehr angenehm.

13. Krautsalat.

Das Weißkraut wird gehobelt, nachdem man dem Kopf den Strunk ausgeschnitten hat. Dann schneidet man Speck würflicht, nimmt ihn in eine Pfanne, etwas Gänsefett ist sehr gut dazu, läßt ihn mit gehackten Zwiebeln gelb dämpfen, gießt Essig daran, Pfeffer und Salz dazu, läßt dieß ein wenig kochen und dämpft das Kraut einen Augenblick darin. Kannst Du ihn in der Schüssel mit warmen, gerädelten Kartoffeln vermengen, so ist er gesunder. Er wird warm zu Tisch gegeben.

Oder:

14. Weißkrautsalat kalt.

Der Kohlkopf wird sauber geputzt (der Strunk ausgeschnitten), fein gehobelt und mit etwas Salz vermischt. Nimm einen Holzlöffel und klopfe den Kohl mürbe, bis das Salz zergangen ist, gib Oel dazu und mische ihn gut mit scharfem Essig.

15. Warmer Lattichsalat.

Zu großem Lattich schneide Speck würflicht, laß ihn gelb dämpfen, gieße Essig dazu, thue Pfeffer und Salz hinein, laß dieses sieden, gieße es über den Lattich, vermenge ihn gut damit und gib ihn sogleich zu Tisch.

16. Häringssalat.

Gesottene Kartoffeln werden kalt zu Rädchen geschnitten. Hierauf schneidet man 1 — 2 Häringe zu Würfeln, hackt etwas Zwiebeln, mengt

Alles unter einander, und macht es mit Pfeffer und Salz, Oel und Essig gut an.

17. Oder:

Wässere 2 Häringe einige Stunden in Wasser, ziehe die Haut davon, gräte sie aus und schneide sie in feine Würfelchen. Dazu gib ein tüchtig Stück in feine Würfeln geschnittenen Braten (Kalbsbraten oder Wildbraten ist am besten dazu), feingeschnittene Zwiebeln, eingemachte Perlzwiebeln, 2 feingeschnittene gute Aepfel, etwas Zucker. Nimm von 2 hartgesottenen Eiern das Gelbe, reibe es mit Salatöl fein, gib den nöthigen Essig hinzu und die gewiegte, mit Essig klar gequirlte Milch der Häringe. Mische Alles gut durch einander und belege den Salat auf der Schüssel mit Scheibchen Schlackwurst, kleinen Pfeffergurken, Neunaugen, Sardellen abgeputzt und getheilt, Kapern und nur ausnahmsweise Corinthen.

18. Italienischer Salat.

Eine Salatschüssel wird mit dünngeschnittenen Salamischeiben belegt, dann schneidet man Bricken und geputzte Sardellen länglich, legt diese nebst Oliven und Citronenscheiben abwechselnd auf die Salami, thut ein paar Löffel voll Kapern darauf und Essig, Oel, Salz und Pfeffer dazu.

19. Oder:

1 würflicht geschnittener Häring, 8—10 Sardellen, gesottene Kartoffeln, einige Essiggurken, rothe Rüben, gebratenes, in dünne, längliche Stücke geschnittenes Fleisch, 2—3 hartgesottene Eier, 2 Eßlöffel voll Kapern, einige ausgesteinte Oliven, Salz, Pfeffer, 1 Eßlöffel voll Senf, 2 Theile Oel und 1 Theil Essig gut miteinander vermengt.

20. Bunter Salat.

Rapunzeln, Endivien und Rothkraut werden feingeschnitten, 1 gekochter Selleriekopf und rothe Rahnen in Scheiben; jeder dieser Salate wird einzeln mit Essig, Oel und Salz angemacht. Dann gibt man in die Mitte der Schüssel das Rothkraut, ringsum Selleriescheiben, dann Rapunzel, dann rothe Rahnen und zuletzt ordnet man einen Kranz von Endivien ringsum. Man kann auch hartgesottene, in Viertel geschnittene Eier dazu nehmen.

Den Sellerie kocht man am besten nur gewaschen und nicht geputzt in Salzwasser mit etwas Essig.

Süße Saucen.

1. Weinsauce.

Reibe eine Citrone oder Orange am Zucker ab, setze guten alten Wein auf's Feuer, nimm den Zucker mit etwas ganzem Zimmt hinein, thue gewaschene Weinbeeren (Cibeben) und Rosinen dazu und laß die Sauce aufkochen. Den Zimmt beseitige beim Anrichten.

2. Andere Art.

½ Schoppen Wein wird mit ½ Schoppen Wasser, 3 Eiern, einem Stückchen Butter und einem Stück Zimmt in eine irdene Kachel oder Messingpfanne gesetzt und so lange geschlagen, bis es anfangen will zu kochen. Die Sauce muß unmittelbar, bevor sie zu Tische gebracht wird, gemacht werden.

3. Milchsauce.

Eine halbe Citrone wird am Zucker abgerieben, ein kleiner Kochlöffel voll Mehl in eine messingene Pfanne genommen, mit ein wenig Milch glatt und das Gelbe von 6 Eiern dazu angerührt, ½ Maß Milch langsam daran gegossen, die abgeriebene Citrone nebst dem Zucker darein gethan und unter beständigem Rühren auf dem Feuer gekocht, bis es dem Rande nach zu sieden beginnt.

4. Mandelsauce.

Nimm 4 Loth abgezogene, feingestoßene Mandeln in eine Messingpfanne, einen kleinen Kochlöffel voll Mehl dazu, rühre es mit etwas Milch glatt an und 5—6 Eigelb dazu. Dann gieße ½ Maß Milch hinzu, thue ein Stück Zucker hinein und laß es unter beständigem Umrühren aufkochen.

5. Citronensauce.

Reibe eine Citrone am Reibeisen ab, setze 1 Schoppen Wein und ½ Schoppen Wasser auf's Feuer, träufle den Saft der Citrone hinein, thue das Abgeriebene derselben dazu nebst einem kleinen Stück Zucker, verrühre 10 Eigelb in einer Schüssel, rühre sie mit etwas kaltem Wein glatt an, dann rühre den kochenden Wein daran, nimm Alles noch einmal in die Pfanne, und sobald es dem Rande nach siedet, so richte es an.

6. Chocoladesauce.

Rühre ¼ Pfund geriebene Chocolade mit 1 Schoppen Wasser und eben so viel Wein glatt, zerlasse einer Nuß groß Butter, dünste ganz wenig Mehl darin, gieße die angerührte Chocolade hinein, füge Zucker bei und laß die Sauce 10 Minuten kochen.

7. Vanillesauce.

Siede ½ Maß Milch mit einem Stück Zucker und etwas Vanille. Quirle 3 Dotter mit kalter Milch, ziehe die warme Milch damit ab, schlage 3 Eier zu steifem Schaum, vermische ihn mit einem Löffel voll gestoßenem Zucker, gib den Schaum in die Sauce, tauche ihn einige Mal unter und richte sie schnell an.

8. Schodosauce (Chaudeau).

1 Schoppen Wein, 1 Schoppen Wasser und 9 Eigelb werden in einem Topf gequirlt, Citronenschale und Saft, Zucker, bis es süß genug ist, dazu gethan, dann auf's Feuer genommen und unter beständigem Rühren geschlagen, bis es dick ist.

9. Andere Art.

2 Schoppen Wein und 1 Schoppen Wasser läßt man mit Zimmt und Citronenschale kochen, dann wird ½ Pfund Zucker mit 12 Eigelb ¼ Stunde gerührt, hierauf der Wein daran geschüttet und wieder in die Pfanne gethan, wo man es unter beständigem Umrühren anziehen läßt. Dann drückt man den Saft einer halben Citrone daran und gibt vor dem Anrichten, wenn man will, ein paar Löffel Arack dazu.

10. Oder:

Man schlägt 3 Eier mit 6 Loth Zucker und ½ Schoppen gutem weißem Wein mit einem Schwingbesen so lange auf schwachem Feuer, bis sich ein glatter Schaum bildet.

11. Hagebuttensauce.

1 Schoppen von den Butzen und Kernen gereinigter Hagebutten wird mit ½ Maß Wasser zugesetzt. Wenn sie weich sind, treibt man sie mit etwas Wein durch ein Haarsieb, gießt noch Wein dazu, bis man 1 Schoppen gebraucht hat, rührt das Mark damit glatt an, setzt es mit einem Glas Wasser, geschnittenen Citronenschalen und ganzem Zimmt und etwas Zucker auf's Feuer und kocht es unter beständigem Rühren auf.

12. Andere Art.

Eine Handvoll Hagebutten wird mit einem Milchbrod und einem Stückchen Zimmt gut verkocht, durch ein Haarsieb getrieben, mit 2 Eigelb, 1 Glas Wein und Zucker nach Belieben abgerührt.

13. Sauce von dürren Kirschen.

Man wascht 1 Schoppen dürre Kirschen, stößt sie halbgrob und setzt sie mit ½ Maß Wasser zu. Wenn sie eingekocht sind, so werden sie mit 1 Schoppen Wein durch ein Sieb gepreßt, in einer Kachel ein kleiner Kochlöffel voll Mehl in Butter gelb geröstet, die durchgetriebene Sauce darein gegossen, Zucker, geschnittene Citronenschalen, Zimmt und 4 gestoßene Nelken darein gethan und aufkochen lassen.

14. Sauce von grünen Kirschen.

2 Pfund schwarze Kirschen werden ausgesteint, gekocht und durchgetrieben. Ein Glas guter Wein mit einem Eßlöffel voll Mehl angerührt, an die Kirschen gethan nebst Citronenschale und Zucker, bis es süß ist, auch etwas Nelken. Man läßt es in 1/4 Stunde kochen.

15. Himbeersauce.

Setze Himbeeren auf's Feuer und laß sie 1/4 Stunde kochen. Dann treibe sie durch ein Tuch und koche den ausgepreßten Saft mit Zucker auf. Die Kirschen können eben so behandelt werden.

16. Johannisbeersauce.

Verfahre wie bei den Himbeeren.

17. Pflaumenmussauce.

Rühre Pflaumenmus mit etwas Wein klar, gib auf Zucker abgeriebene Citrone nebst dem Zucker dazu und einige gestoßene Nelken nebst etwas Zimmt. Laß dieß mit einander aufkochen. Brühe von Kirschenmus eben so. Man kann diese Brühe noch durch den Durchschlag geben oder nicht. Geschnittene Mandeln sind gut darin.

Compoten.

Vorbemerkung.

Alle Compoten können kalt oder warm zum Braten oder zum Dessert gegeben werden.

Zum Kochen oder Schmoren des Obstes hat man besondere Schmortöpfe, die zu nichts Anderem gebraucht werden. Das Obst wird, sobald es fertig zubereitet ist, in die dazu gehörenden Geschirre gethan, der Saft noch etwas stärker eingekocht und darüber gegossen.

1. Aepfelcompote.

Nimm eine ganz gute Sorte Aepfel, schäle sie, schneide sie entzwei und das Kernhaus heraus. Lege sie neben einander in eine breite Kasserole, so daß die Wölbung aufwärts sieht, gieße einen Theil Wein, einen halben Theil Wasser daran, thue Zucker, Citronenschale und Saft, ein Stück ganzen Zimmt und 2 ganze Nelken daran, decke sie zu und laß sie langsam kochen. Wenn sie weich sind, so stelle sie vom Feuer, decke aber den Deckel nicht auf, bis sie eine Zeit lang gestanden sind, da die Aepfel, welche durch das Kochen zerfielen, sich durch den Dampf des Deckels wieder zusammenziehen.

Sollte der Saft ganz eingekocht sein, so koche, wenn die Aepfel auf der Schüssel liegen, ein Glas Wein mit einem Stückchen Zucker und Citronenschale, bis er Blasen wirft, dann gieße es über die Compote. Mit etwas Kirschen- oder Himbeersaft kann man ihnen eine hübsche Farbe geben; auch kann man sie mit geschälten, länglich geschnittenen Mandeln garniren und Rosinen damit kochen.

Man kann auch 1 Glas weißen Wein und ebensoviel Wasser mit Zucker aufkochen und, wenn er klar ist, die Aepfel darin weich kochen. Den Saft kocht man nachher zum Breitlauf. (Siehe eingemachte Früchte.)

2. Zerrührte Aepfelcompote.

Schäle und schneide gute Aepfel, gieße einen Theil Wein und einen Theil Wasser daran und laß sie kochen. Wenn sie weich sind, so zerrühre sie, thue Zucker, Zimmt, Rosinen und Cibeben (Weinbeeren) dazu und laß dieß noch eine Weile mit einander kochen.

3. Gestürzte Aepelcompote.

Gute Aepfel werden geschält und kleingeschnitzelt, mit gehörig Zucker in Wein weich und ganz eingekocht und in eine kleine Form eingefüllt. Wenn sie ganz erkaltet sind, wird die Form umgestürzt, doch so, daß die Aepfel beisammen bleiben, dann gießt man Candiszucker darüber, den man in einer Messingpfanne über Kohlen flüssig werden ließ.

4. Compote von ganzen Birnen.

Schäle gute Birnen, sie müssen aber die Stiele zur Hälfte behalten; schneide die Butzen oben heraus, stelle sie aufrecht in eine Kasserole und behandle sie ganz wie die Aepfelcompote.

5. Kirschencompote.

Pflücke Kirschen von den Stielen; man kann süße und saure vermengen. Zu 2 Pfund Kirschen koche $1/4$—$1/2$ Pfund Zucker mit einem Glas Wasser, bis es schäumt, dann reinige ihn, gib die Kirschen mit einem Stück ganzen Zimmt dazu, laß sie langsam $1/4$ Stunde kochen, hebe sie heraus und koche den Saft noch zum Breitlauf ein. Man kann die Kirschen auch aussteinen.

6. Compote von Aprikosen.

Brühe sie mit siedendem Wasser an, bis sie sich schälen lassen; dann schneide sie in 2 Theile. Nimm ein Glas Wasser mit 6—8 Loth Zucker in eine Kasserole, schäume den Zucker ab, lege die Aprikosen hinein, daß die Wölbung aufwärts sieht, streue etwas abgeriebene Citronenschale darüber und koche sie auf Kohlen. Sie sind schnell weich. Das Gelée gieße darüber. Nimmt man die gehackten Kerne der Aprikosen in das Gelée, so gibt es ihm einen angenehmen Geschmack; allein gesund ist es nicht, da sie ein scharfes Gift enthalten. Die Compote wird am schönsten von Aprikosen, die noch nicht weich sind.

7. Compote von Stachelbeeren.

Nimm nicht völlig reife Früchte, schneide die Butzen und Stiele ab und gieße kochendes Wasser darüber, was Du sogleich wieder abgießest. Dann werden die Früchte mit einem großen Stück Zucker und etwas Zimmt geschmort.

8. Heidelbeeren

werden sauber verlesen, gewaschen, mit einem Stück Zucker aufgekocht und über Zwieback oder Semmelscheibchen angerichtet. Mit Zimmt bestreut.

9. Preißel- oder Kronsbeeren

gibt man, wenn sie verlesen und gewaschen sind, in den kochenden, geschäumten Zucker nebst etwas Zimmt. Sie brauchen nur einmal aufzukochen.

10. Pfirsichcompote.

Verfahren wie bei No. 6. Statt des Wassers kann Wein genommen und die Citronen weggelassen werden.

11. Quittencompote.

Schäle 4 Birnquitten, schneide sie in 2, oder wenn sie groß sind, in 4 Theile und reinige sie vom Kernhaus. Dann siede sie im Wasser halbweich. Setze 2 Schoppen weißen Wein mit 1/4 Pfund weißen Zucker, einem Stückchen Zimmt, 3 Nelken und etwas Citronenschale über's Feuer; schäume den Wein gut ab, lege die Quitten sammt den in ein Tüchlein gebundenen Kernen hinein und laß sie wie die Aepfel langsam weich kochen.

12. Zwetschencompote.

Uebergieße Zwetschen mit strudelndem Wasser, ziehe ihnen die Haut ab, stoße mit einem spitzen Hölzchen von hinten den Stein hinaus, koche sie, wenn es etwa 50 sind, in 1 Schoppen Wasser mit 1/2 Pfund Zucker, dem Saft einer ganzen und der Schale einer halben Citrone. Nach 1/4 Stunde nimm die Zwetschen mit einem silbernen Löffel heraus, schäume den Saft gut ab, koche ihn noch einen Augenblick ein und gieße ihn über die Zwetschen.

Die Zwetschen können auch blos abgerieben, ausgesteint und in geläutertem Zucker mit einem Stückchen Zimmt 10 Minuten gekocht werden.

Sulzen.

Vorbemerkung.

Die in die Form eingefüllten Sulzen werden immer an einen kühlen Ort gestellt, bis sie gestehen. Wenn sie angerichtet werden, so hält man die Form etwa 2 Sekunden in siedendes Wasser, legt die dazu bestimmte Schüssel darüber, wendet die Form damit um und hebt diese nach einer Weile davon ab.

1. Saure Sulz.

4 Kalbsfüße, 2 Pfund Eisbeine werden in eine irdene oder kupferne Kachel (Schmortopf) nebst 1 Maß Wein, 1 Maß Wasser, 1/2 Maß Essig, Lorbeerlaub, der Schale und dem Mark einer Citrone, ganzen Nelken, ganzem Pfeffer, Lauch, Selleriewurzeln, Zwiebeln, gelben Rüben gethan; dann läßt man es ungefähr 4 Stunden, bis es zur Hälfte eingekocht ist, sieden, und schüttet es durch ein Sieb oder ein Tuch in eine Schüssel, läßt es gestehen und nimmt das Fett oben sorgfältig ab. Dann wird die Sulz wieder in einer Kachel auf's Feuer gesetzt nebst 8 Eiweiß und den Schalen davon; man rührt darin, bis der erste Wall darüber geht, thut es vom Feuer weg auf ganz schwache Kohlen und einen Deckel mit Kohlen darauf, läßt es so 1/4 Stunde und gießt es durch ein in warmes Wasser getauchtes Tuch in eine Form. Um sie zu garniren, kann man 3—4 rothgesottene Krebse hineinlegen, doch nicht auf einander, aber so, daß der Rücken derselben nach dem Boden oder der Seitenwand der Form steht.

2. Andere Art.

In eine mit Speck belegte Kachel gib geschnittene Zwiebeln, gelbe Rüben, 2 Pfund Rindfleisch, 1/2 Pfund rohen, mageren Schinken, 3 Pfund Kalbfleisch, 4—6 ausgebeinte Kalbsfüße, laß dieß auf schwachem Feuer gelblich anziehen, fülle die Kachel mit kaltem Wasser auf, schäume es beim Sieden gehörig ab, salze es dann und laß die Brühe bis zur Hälfte einkochen. Nun nimmt man das oben befindliche Fett ab, gibt einige Pfefferkörner, 2—3 Gewürznelken, 1 Glas Weinessig und 1 Schoppen guten weißen Wein dazu, kocht Alles noch eine Stunde fort, fettet es dann nochmals ab, seiht die Brühe durch eine vorher in lauem Wasser ausgerungene Serviette, nimmt sie mit 5—6 zu Schnee geschlagenen Eiweiß wieder über's Feuer, preßt den Saft einer Citrone hinein und läßt es unter fortwährendem Rühren aufkochen, bis das Eiweiß sich scheidet. Dann stellt man die Kachel vom Feuer und setzt einen Deckel mit glühenden Kohlen darauf. Nach einer halben Stunde wird die Brühe durch eine auf einen umgekehrten Stuhl gespannte Serviette geseiht.

3. Anderes Verhältniß.

Laß 4 Pfund Fleisch, 1 Stück Leber 2 Stunden im Wasser sieden. Dann gib 1/2 Maß weißen Wein, Citronenrädchen, 1 Zwiebel, Suppenwurzeln, ganzen Pfeffer, Nelken und Salz dazu. Weiteres Verfahren wie oben.

4. Sulz oder Sülze von Schweinskopf.

Wenn der Schweinskopf vom Fleischer gebrüht und rein geputzt ist, wird er in zwei Hälften getheilt, die Augen ausgestochen und weggeworfen, das Hirn anderweit (zu Leber- oder Hirnwurst) verwandt, die Zunge nebst den beiden Kopftheilen im Wasser mit etwas Majoran und Salz so weich gekocht, daß die Schwarte sich durchdrücken läßt. Man nimmt behutsam die halben Köpfe auf eine Schüssel, löst alle Knochen heraus, und nimmt

die Knorpel davon, zieht die Haut von der Zunge und spickt sie mit einigen Nelken. Auf die eine Hälfte des Kopfes, welche mit der Schwartenseite auf der Schüssel liegt, gib etwas feingewiegte Zwiebel, feingewiegte Citronenschale, gestoßene Nelken und Nelkenpfeffer, etwas Muskatblüthe und Salz und lege die Zunge an irgend einer Vertiefung ein, gib nun die andere Hälfte des Kopfes darauf, daß die Schwartenseite nach außen zu liegen kommt, und das Maul an die Halsseite, binde das ganze mit Leinenstreifen zusammen und lege es zwischen zwei Brettchen, welche aber in der Küche schon gebraucht sind, damit der Sulzkopf nicht etwa Holzgeschmack annimmt, und beschwere ihn mit einem Stein oder Gewicht. Nach 12—24 Stunden nimm die Sülze und lege sie in die Brühe, worin der Kopf gekocht ist, und von welcher das Fett nach dem Erkalten abgenommen worden. Gib eine Handvoll Salz dazu. Diese Sülze hält sich lange sehr gut, sie wird in feine Scheiben geschnitten, mit Essig, Oel und Pfeffer gegessen.

5. Rahmsulz.

12 Eiweiß werden zu Schnee geschlagen, 1/4 Pfund feingestoßener Zucker recht damit gerührt, 1/2 Maß süßer Rahm gesotten, dazu gethan und kochen lassen, bis es dick ist. Dann in die Form geschüttet und kalt werden lassen.

6. Mandelsulz.

4 Loth Hausenblase schneide fein und löse sie in einem Glas frischen Wassers auf. Nimm anderthalb Vierling süße und 1 Loth bittere Mandeln, schäle sie und stoße sie fein, gib sie mit 1/2 Maß Milch, 6 Loth Zucker, einem Stückchen Zimmt und Citronenschale in eine Kasserole. Rühre die Milch fleißig um, damit die Mandeln sich nicht zusammenballen, laß sie 10 Minuten kochen, gieße sie durch eine Serviette in die Form und laß sie kalt werden.

7. Mandelsulz mit Chocolade.

Verfahren wie oben; nur daß statt der bittern Mandeln 1/4 Pfund geriebene Chocolade dazu kommt.

8. Citronensulz, Rumsulz.

Man vermischt 3 Schoppen Wasser mit 3/4 Pfund Zucker, den abgeschälten Schalen von 4 Citronen und 3 Loth Gelatine und läßt dieß mehrere Stunden stehen. Dann setzt man die Flüssigkeit auf's Feuer und behandelt sie wie No. 2. Man kann auch, bevor man sie in die Form einfüllt, ein halbes Glas Kirschengeist hineingeben, oder ein halbes Glas Rum.

9. Aepfelsulz.

(Sehr gut für Kranke.)

12 Borsdorfer oder Reinetten-Aepfel werden in Viertel geschnitten, mit Gewürznelken besteckt und mit 1/2 Maß Wasser weich gekocht. Dann wird das Wasser durch ein Tuch geseiht und der Saft ausgedrückt. So

viel der Saft wiegt, so viel Candiszucker wird nun damit aufgesotten und unter fleißigem Abschäumen eingekocht, bis es vom Boden Perlen wirft.

10. Aprikosensulz.

Von 12 Aprikosen stoße die Kerne sammt den Schalen, schnitzle die Früchte zart, thue sie nebst dem Gestoßenen in eine Porzellanschüssel, und gieße $^3/_4$ Pfund Zucker, der vorher mit $^1/_2$ Maß Wasser geläutert wurde, darüber. Den andern Tag erwärme die Früchte in einer Kasserole, gieße sie in ein Haarsieb, damit der Saft abläuft, mache diesen in der Kasserole siedend, thue 2 Loth mit Wasser aufgelöste Hausenblase, den Schaum und die Schalen von 4 Eiweiß dazu und gieße es durch eine Serviette in die Form.

11. Pfirsichsulz.

Verfahren wie oben.

12. Erdbeerensulz.

Läutere 1 Pfund Zucker mit 3 Schoppen Wasser, zerdrücke 3 Schoppen Erdbeeren, nimm den Saft von diesen, den von 2 Citronen und die Schale von einer in den Zucker und laß Alles zusammen $^1/_4$ Stunde kochen; dann gib 3 Loth in Wasser aufgelöste Hausenblase, den Schaum und die Schalen von 6 Eiweiß dazu und gieße es durch ein Tuch in die Form.

13. Arackſulz.

2 Schoppen weißer alter Wein werden mit dem Saft von 4 Citronen, der am Zucker abgeriebenen Schale einer Citrone und einem weiteren $^1/_2$ Pfund Zucker zugesetzt und abgeschäumt. Wenn die Brühe $^1/_4$ Stunde gekocht hat, so gib 1 $^1/_2$ Loth aufgelöste Hausenblase dazu, gieße $^1/_2$ Schoppen warm gemachten Arack dazu und filtrire es sogleich durch ein Tuch in die Form.

Gelées.

Vorbemerkung.

Die Gelées halten sich, in Zuckergläsern aufbewahrt, ein ganzes Jahr, doch müssen die Gläser voll sein. Sie dürfen erst nach völligem Erkalten zugebunden werden. An manchen Orten hat man eigene kleine Geléegläschen, die eine gefällige Form haben, und wovon man zum Serviren je nach der Personenzahl 4—6 umstürzen kann. Will man die Gelée sogleich gebrauchen, so gießt man sie in eine Form und stürzt sie um, wenn sie gestanden ist. Die Gelées sollen immer warm in die dazu bestimmten Gefäße gefüllt werden.

Zum Durchpressen des Saftes der Früchte sollte man sich ein eigenes Tuch halten, das nach dem jedesmaligen Gebrauche wieder ausgewaschen und getrocknet wird.

Man kann aus den meisten Früchten Gelée machen, und für alle dient fast eine und dieselbe Regel in der Behandlung sowohl als in dem Verhältniß des Zuckers zu dem Safte. Rechnet man auf 1 Pfd. Saft 1 Pfd. Zucker, so kann man nicht fehl gehen. In Bezug auf das Abschäumen diene zur Regel, daß man den Schaum nur abnehme, wenn er aufsteigt. Den Zucker zerschlage man zu Würfeln.

1. Johannisbeergelée.

Streife die Beeren mittelst einer Gabel ab, und zerdrücke sie mit einem silbernen Löffel, dann nimm sie in eine Kasserole über Kohlen, rühre sie langsam um, bis sie kochen, hebe die Kasserole schnell vom Feuer und gieße den Inhalt derselben in das zum Durchpressen bestimmte Tuch, das Du über eine Schüssel breitest. Auf den Schoppen ausgepreßten Saft rechne 1 Pfund Zucker. Läutere diesen mit ½ Schoppen Wasser, bis er Fäden spinnt (siehe eingemachte Früchte). Dann gieße den Saft hinein, schäume das Kochende fleißig ab und laß es eine starke Viertelstunde mit dem Zucker kochen.

2. Himbeergelée.

Verfahren wie No. 1.

3. Erdbeerengelée.

Verfahren wie bei den Johannisbeeren.

4. Kirschengelée.

Nimm süße und saure Kirschen, von beiden gleich viel, pflücke sie von den Stielen, steine sie aus, thue sie in eine Schüssel und stelle sie über Nacht an einen kühlen Ort. Den andern Tag presse sie durch, doch nur so lange, als der Saft klar läuft. Zum Kochen kann man den 8ten Theil der geschälten Kirschkerne nehmen, was dem Gelée einen angenehmen Geschmack gibt, nur muß man es dann in das Gefäß seihen. Auf 1 Schoppen Saft rechne 2½ Vierling Zucker, und verfahre wie oben. Man kann auch blos süße Kirschen dazu nehmen.

5. Quittengelée.

Schnitzle 8 Quitten sammt der Schale und dem Kernhaus, koche sie in ½ Schoppen Wein, dem Saft einer Citrone und so viel Wasser weich, bis die Brühe darüber geht; dann stelle sie über Nacht in einer Schüssel an einen kühlen Ort. Den andern Tag laß den Saft hell ablaufen; auf 1 Schoppen rechne 1 Pfund Zucker, nimm beides mit einander in die Kasserole, schäume es gut ab, und verfahre wie oben.

6. Aepfelgelée.

10 Stück gute Aepfel schneide sammt Allem in Schnitze, koche sie mit ½ Schoppen Wein und so viel Wasser, bis es darüber zusammengeht,

weich. Mische 1 Quint ganzen Zimmt, den Saft einer ganzen und die Schale einer halben Citrone dazu. Stelle es über Nacht an einen kühlen Ort; gieße den andern Tag das Helle des Saftes ab und Wein dazu, bis man im Ganzen 2 Schoppen Saft hat. Setze dieß mit 1 ½ Pfund Zucker zu. Verfahren wie immer.

7. Gelée von schwarzen Johannisbeeren.

Die schwarzen Johannisbeeren dürften billigerweise in der Kochkunst mehr berücksichtigt werden, da sie für den Magen und Unterleib sehr gesund sind. Auch wird dieses Gelée bei Halsübeln als eine lindernde Arznei empfohlen.

Die Beeren werden gereinigt, mit einem silbernen Löffel zerdrückt und auf Kohlen gestellt, wo sie nur warm, nicht weiß werden dürfen. Da sich der Saft derselben sehr schwer ausdrücken läßt, so presse sie nur löffelweise durch das Tuch. Auf 1 Schoppen Saft rechne ¾ Pfund Zucker, nimm Beides zugleich in die Kasserole und koche das Gelée eine starke halbe Stunde lang.

Kalte Schalen.

1. Kalte Schalen von Erdbeeren.

Die Erdbeeren werden in eine Schüssel genommen, auf 2 Schoppen Erdbeeren streut man 2 Hände voll gestoßenen Zucker nebst einer Messerspitze voll Zimmt, gießt einen Schoppen guten Wein daran, läßt sie eine Zeitlang stehen und stellt sie auf.

Statt des Weins kann man auch süßen Rahm darüber gießen; in diesem Fall kommt weniger Zucker und Zimmt dazu.

2. Kalte Schalen von durchgetriebenen Erdbeeren.

Nimm 3—4 Schoppen Erdbeeren in eine Schüssel, zerdrücke sie mit einem silbernen Löffel, treibe sie mit 1—1 ½ Schoppen altem weißem Wein durch ein Haarsieb, thue gestoßenen Zucker dazu, an welchem vorher eine halbe Citrone abgerieben wurde, und 1 Quint Zimmt. Dann stelle es in den Keller, daß es recht kalt wird. Man garnirt sie mit geröstetem Milchbrod oder Biscuit.

3. Kalte Schale von Himbeeren.

Verfahren wie oben.

4. Schaum von Himbeeren.

Von 4 Eiweiß schlage einen steifen Schaum, nimm ¼ Pfund eingemachte Himbeeren in eine Schüssel, thue eine Handvoll gesiebten Zucker

dazu, rühre von dem fortwährend geschlagenen Schaum einen Eßlöffel voll daran, rühre dieß eine Zeitlang, etwa 5—7 Minuten, dann nimm wieder einen Eßlöffel voll Schaum und fahre so fort, bis aller verwendet und der Schaum 1 Stunde gerührt worden ist. Dann thürme ihn wie einen Berg auf die dazu bestimmte Platte, stelle ihn an einen kühlen Ort und verziere ihn vor dem Auftragen mit gerösteten Mandeln und Himbeeren. Zu diesem Behufe werden die Mandeln geschält und länglich geschnitten, und 4 Loth davon mit 3 Loth gestoßenem Zucker und einer Haselnuß groß Butter in einer Messingpfanne unter beständigem Rühren gelb geröstet.

5. Schaum von Kirschen.

Auf 6 Eiweiß werden 4 Eßlöffel voll eingemachte Kirschen, die keinen Saft haben dürfen, und 10 Loth Zucker gerechnet. Verfahren wie oben. Man kann zur Garnirung den Schaum mit Zucker bestreuen, und mit einer glühenden eisernen Backschaufel brennen oder um den Rand herum Zuckerbrod setzen, doch so, daß der Boden aufwärts sieht und man einen Kaffeelöffel voll eingemachter Kirschen auf jedes Brödchen setzen kann.

6. Schaum von Aprikosen.

Verfahren wie bei den Himbeeren. Garnire sie mit einem Mandelkonfekt.

7. Kalte Schale von Wein.

½ Maß alten weißen Wein, ¼ Pfund gestoßenen Zucker, an welchem vorher eine Citrone abgerieben wurde, den Saft einer Citrone, ½ Quint Zimmt in eine Flasche genommen, gerüttelt und an einen kühlen Ort gestellt. Will man sie gebrauchen, so legt man Anisbrod oder gebähte Schnitten in eine Schüssel und gießt den Wein darüber.

8. Brod-Kalteschale.

Reibe schwarzes Brod, gib Zucker, Corinthen, Citronenscheiben dazu, und gieße das nöthige Hausbier oder Braihahn, oder Wein mit etwas Wasser vermischt, darauf. Ein Löffel Pflaumenmus oder Kirschmus ist gut darein.

9. Reis-Kalteschale.

¼ Pfund Reis wird gut gebrüht und weich gekocht. Er darf nicht gerührt werden, muß ganz bleiben und doch gar sein, gieße das meiste Wasser ab und laß ihn kalt werden. Gib, nachdem der Reis in den Napf gethan ist, Corinthen, Zucker, Citronenscheibchen und nach Geschmack viel oder wenig Mosel- oder Neckar- oder Franzwein hinzu, nebst etwas Wasser oder Braihan. Mit Rothwein sehr gut. Gib auf dem Tische gerösteten Zwieback oder ein anderes leichtes Gebäck dazu.

10. Pfirsichblätter-Milch.

Man setzt 1 Maß Milch mit 3—4 grünen, frischgepflückten Pfirsichblättern und etwas Zucker auf das Feuer, wenn die Milch kocht, quirlt

man sie mit 3 Eigelb und 1 Theelöffel Kartoffel- oder Stärkemehl, welcher mit etwas kalter Milch vorher klar gerührt ist, ab und gießt es in den Napf zum Erkalten. Die Blätter werden herausgenommen.

Das Weiße der Eier wird zu einem festen Schnee geschlagen, mit dem Löffel abgestochen, darauf gelegt und mit Zucker und Zimmt bestreut. Man ißt gerösteten Zwieback oder dergleichen dazu. Statt der Pfirsichblätter nimmt man auch Vanille. Eben so Fliederblüthen.

11. Sächsisch Butterbrod.

Man läßt 1 Maß süßen Rahm und 1 Maß Milch in temperirtem Zimmer stehen, gießt es am dritten Tag in eine Serviette, die man an den Beinen eines umgekehrten Stuhles aufhängt, stellt eine Schüssel darunter, in welche das Wasser ablaufen kann, und knetet den Rückstand in der Serviette mit gleichviel Butter durch.

Crêmen.

Vorbemerkung.

Die gekochten, flüssigen Crêmes werden alle durch ein Haarsieb in die dazu bestimmte Schale gegossen und zum Erkalten in den Keller gestellt. Hiezu brauchen sie einige Stunden, sonst gestehen sie nicht genugsam.

Die mit * bezeichneten Crêmen können auch, nachdem sie in eine tiefe Schüssel geseiht sind, in siedendes Wasser gestellt werden, um fest zu werden. Das Wasser darf jedoch nicht hineinschlagen. Man stellt einen Deckel mit glühenden Kohlen darüber, nimmt sie aber, sobald sie fest sind, aus dem Wasser, da sie sonst wässerig würden. Sie können kalt und warm gegeben werden.

1. Leichte Crême.

Man kocht 1 Schoppen süßen Rahm, eben so viel süße Milch und 4—6 Löffel voll Zucker in einer Kasserole. Ist die Mischung bis auf zwei Drittheile eingekocht, so schlägt man mit dem Schlagbesen das Weiße von 2 Eiern zu Schnee, gibt den Rahm daran, stellt das Ganze auf das Feuer und rührt es um, bis es 5—6 Mal aufgewallt ist. Man gießt etwas Pomeranzenblüthenwasser daran, thut es in eine Schale und läßt es kalt werden.

2. Schlagrahm.

Auf 1 Schoppen süßen Rahm nimmt man 12 Loth gestoßenen, gesiebten Zucker, schlägt die Mischung mit dem Besen zu einem steifen Schaum

und läßt diesen durch ein Haarsieb in eine Schüssel abtropfen. Dieses Abgetropfte schüttet man wieder zu dem übrigen Rahm und setzt das Schlagen fort, bis Alles zu Schaum geworden ist; damit dieser nicht abtropfe, rührt man ihn ebenfalls einige Male um. Ist er gut gestiegen, so läßt man ihn sich wieder setzen, nimmt ihn dann mit einem Schaumlöffel heraus, und dressirt ihn pyramidenförmig oder rund auf einem Porzellanteller, garnirt ihn mit Mandelconfekt und servirt ihn.

3. Chocolade-Crême.

Auf 1 Schoppen süßen Rahm nimm 12 Loth gestoßenen und gesiebten Zucker, 8 Loth bittere geriebene Chocolade, vermische es mit einander und verfahre wie oben.

4. * Andere Art.

Rühre 8 Loth geriebene Chocolade mit 12 Loth gestoßenem Zucker, 8 Eidottern und 4 ganzen Eiern an, gieße 1 ½ Schoppen Rahm oder Milch dazu, thue Alles in eine Messingpfanne oder Kasserole, rühre es auf dem Feuer so lange, bis es recht anfängt zu rauchen, ohne jedoch zu kochen, nimm es vom Feuer, gieße es durch ein Haarsieb in die Crêmeschüssel und laß es erkalten.

5. * Dritte Art.

¼ Pfund Chocolade, 1 Quint Zimmt, 3 Schoppen Milch, die abgeriebene Schale einer Viertels-Citrone, 4 Loth Zucker über dem Feuer gerührt, erkalten lassen, dann 10 Eigelb, wohl gequirlt, daran, hierauf kommt es nochmals über's Feuer, bis es unter beständigem Rühren zu kochen anfängt. Weiteres Verfahren wie oben.

6. * Vierte Art.

¼ Pfund bittere Chocolade, 1 Quint Zimmt, ¼ Pfund Zucker, ½ Maß süßen Rahm, 4 Eigelb, die Chocolade mit Wasser zergehen lassen, bevor man den Rahm dazu nimmt. Im Uebrigen Verfahren wie oben.

7. Vanille-Crême.

5 Schoppen süßen Rahm oder Milch koche mit 1 Quint Vanille und ¼ Pfund Zucker. Ein Kaffeelöffelchen voll Mehl rühre mit 2 Dottern glatt, quirle noch 8 weitere Dotter dazu, gieße den kochenden Rahm langsam in das Gequirlte, rühre beständig in der Crême, gieße sie schnell in die Kasserole, rühre immer, bis es dem Rande nach zu sieden anfängt, und gieße die Crême ab.

8. * Zweite Art.

1 Quart Vanille, 1 ½ Schoppen Rahm, 3 ganze Eier, 9 Eigelb, 8 Löffel voll Zucker. Verfahren wie oben.

9. Anderes Verhältniß.

6 Eigelb, 4 ganze Eier, ½ Eßlöffel voll Kartoffelmehl, ½ Maß süßen Rahm, etwas Vanille, 12 Loth Zucker.

10. Dritte Art.

½ Schoppen Milch wird mit 10 Loth Zucker siedend gemacht, dann für ungefähr 24 kr. Vanille hineingelegt; nach ½ Stunde werden 6 Eigelb daran geschlagen, wieder auf das Feuer gesetzt und gerührt, bis es zu kochen anfängt; mittlerweile kocht man 2 Loth Hausenblasen in einem Glas Wasser, schlägt dieß durch eine zuvor in's Wasser getauchte Serviette durch; während die Hausenblase in die Crême kommt, muß die Masse immer gerührt werden, dann läßt man sie stehen, bis sie kalt ist. Nun wird ein Schoppen Schlagrahm an die Masse gethan, diese eingefüllt und in den Keller oder, wo möglich, auf Eis gestellt.

11. Vanille-Crême in Wasser gekocht.

½ Maß Milch, ½ Pfund Zucker und 1 Stengel Vanille mit einander aufgekocht, mit 6 ganzen Eiern und 4 Dottern abgerührt, durchgeseiht, in eine mit Butter bestrichene Form eingefüllt, in eine Kasserole mit heißem Wasser gestellt und fest zugedeckt, bis die Crême fest ist. Erkaltet, wird sie unmittelbar vor dem Gebrauche gestürzt.

12. * Citronen-Crême.

Der Saft und die auf 12 Loth Zucker abgeriebene Schale einer Citrone, 9 Eigelb und 3 ganze Eier werden mit 1½ Schoppen süßem Rahm angerührt und über's Feuer gesetzt. Gewöhnliches Verfahren.

Man kann sie auch wie Nr. 9 bereiten und statt Vanille die Schalen von 2 Citronen darin aufkochen.

13. Mussirende Citronen-Crême.

3 Gläser Wasser, ½ Tasse voll Citronensaft, ¼ Pfund Zucker an einer Citrone abgerieben, 7 ganze Eier dazu gequirlt, über dem Feuer geschlagen und wie gewöhnlich kochen lassen. Wenn die Crême abgeschüttet ist, wird 1—2 Eßlöffel voll Rum hineingerührt.

14. Citronen-Wein-Crême.

10 Eigelb werden mit 1 Schoppen weißem, altem Wein, dem Saft von 2 Citronen und der am Zucker abgeriebenen Schale derselben angerührt, Zucker nach Gutdünken dazu gethan, über dem Feuer geschlagen, den Schaum von 6 Eiweiß darunter gemischt und eingefüllt.

15. * Crême von Rum.

½ Maß süßen Rahm, 4 ganze Eier und 3 Dotter, Zucker und Rum nach Belieben. Gewöhnliches Verfahren. Man kann auch statt des Rums Marasquino nehmen.

16. * Kirschengeist-Crême.

Quirle 6 Eigelb tüchtig, gieße ¼ Schoppen Kirschengeist hinein, nimm 1 Schoppen Wasser und ⅛ Pfund Zucker dazu, und laß es sachte auf dem Feuer kochen, wie die andern Crêmes.

17. * Mandel-Crême.

Nimm 12 Loth geschälte, gestoßene Mandeln, rühre in 1 Schoppen Rahm das zu Schnee geschlagene Weiße von 2 Eiern und 12 Loth gestoßenen Zucker, lasse dies über dem Feuer langsam kochen, bis ungefähr ein Viertel davon eingekocht ist, dann thue die gestoßenen Mandeln daran, laß es einmal aufwallen und gieße es ab. Diese Crême wird nicht durch das Sieb geschüttet; ein Kaffeelöffel voll Pomeranzenblüthenwasser macht sie sehr angenehm. Eine Garnirung von gebackenen Mandeln paßt hübsch dazu.

18. Andere Art.

¼ Pfund geschälte, gestoßene Mandeln mit 6 Eigelb und ¼ Pfund Zucker gerührt, in ½ Maß siedende Milch geschüttet, über gelindem Feuer wie alle Crêmen kochen lassen, bis man am Rande den Anfang des Siedens bemerkt, und ohne zu seihen, abgegossen.

19. Gebrannte Crême (brulée).

2 Eßlöffel voll feines Mehl rühre mit 3 Eigelb an, dann thue ½ Maß Rahm und etwas Zucker hinein, koche es, bis es dick wie ein Brei ist, gib abgeriebene Citronenschalen dazu, und den steifen Schaum der drei Eiweiß, rühre es gut durcheinander und nimm es in die Schüssel, in welcher es aufgetragen wird. Wenn es kalt ist, so streue Zucker darauf, und brenne es mit einer glühenden, eisernen Backschaufel.

20. Kaffee-Crême.

¼ Pfund frisch gerösteten Java- oder Mokkakaffee setze ungemahlen mit ½ Maß süßem Rahm zu, laß es eine Viertelstunde kochen, dann gieße den Rahm ab, quirle 10 Dotter und 8 Loth Zucker wohl durch einander, rühre den heißen Rahm langsam daran, nimm es in die Kasserole und rühre beständig darin, bis es am Rande siedet.

21. Thee-Crême.

2 Loth feinen Thee, ein Stückchen Zimmt und etwas Citronenschale gieße mit ½ Schoppen siedendem Wasser an. Nach 10 Minuten gieße das Theewasser ab und nimm es mit ½ Maß Rahm und 6 Loth Zucker in eine Kasserole, quirle indessen 10 Eidotter, gieße die siedende Milch langsam daran und laß die Crême in der Kasserole noch anziehen, bis sie dem Rande nach kocht.

22. Eier-Crême mit Schaum.

8 Eiweiß schlage zu einem steifen Schaum. Laß ½ Maß Milch mit 3 Loth Zucker, Zimmt und Citronenschale sieden; dann wirf von dem Eischaum mittelst eines Löffels Ballen hinein, fange die erst eingelegten immer wieder mit einem Schaumlöffel heraus, bis aller Schnee gar ist; die gesottene Milch laß erkalten und quirle indessen die 8 Dotter, nimm sie dann mit der Milch auf's Feuer, bis diese am Rande siedet; gieße die Crême an

die Schneeballen, bestreue diese mit Zucker und grobgestoßenen, geschälten Mandeln und brenne sie unter einem Aufzugdeckel mit glühenden Kohlen ab.

23. Gewöhnliche Eier-Crême.

Wird mit Weglassung der Schneeballen verfertigt, wie obige.

24. Crême mit gebranntem Zucker.

Nimm weißen Zucker in eine Messingpfanne, laß ihn hübsch hellbraun oder goldgelb werden, thue ein Mischung von 3 Schoppen Milch, 10 Dottern und 1/8 Pfund Zucker dazu, und verfahre wie gewöhnlich.

25. Kastanien-Crême.

Rühre 6 Eidotter und 4 Loth gehackte Kastanien unter einander, gieße 1 1/2 Schoppen Rahm dazu, rühre es auf dem Feuer wie gewöhnlich, laß es erkalten, schlage das Weiße von den Eiern zu Schnee, und rühre es darunter.

26. Himbeer-Crême.

Nimm guten dicken Rahm, schlage ihn steif, thue hinreichend Zucker und reife, durch ein Sieb getriebene Himbeeren dazu, und fülle es in die dazu bestimmte Schüssel. Bevor man sie aufträgt, wird der Rand mit schönen Himbeeren garnirt.

27. Andere Art.

Presse den Saft aus 2 Pfund gereinigten Himbeeren. Quirle 12 Dotter mit 1/2 Schoppen Wein und dem Saft tüchtig durcheinander, nimm 12 Loth gestoßenen Zucker dazu, rühre Alles eine halbe Stunde lang, setze es auf das Feuer, rühre beständig, bis es am Rande siedet, und mische schnell den Schaum von 8 Eiweiß darunter. Verfahren wie gewöhnlich.

28. Erdbeeren-Crême.

Verfahren wie bei den beiden Arten der Himbeer-Crêmen.

29. Pomeranzen-Crême.

Mit 1 Schoppen altem weißem Wein quirle 10 Dotter tüchtig durch, drücke den Saft aus 6 Pomeranzen dazu, von zweien füge die abgeriebene Schale und 1/4 Pfund gestoßenen Zucker bei; rühre Alles zusammen eine halbe Stunde lang, gieße die Crême in eine ächte Steingut- oder Porzellanschüssel, setze diese auf heiße Asche, einen Deckel mit glühenden Kohlen darüber, und laß sie fest werden. Backen darf sie nicht.

30. Kirschen-Crême.

Nimm 1 Pfund schöne reife Kirschen, kerne sie aus, zerdrücke sie gut und setze sie mit 8 geschälten und gestoßenen bittern Mandeln und einem Glase gutem altem Wein auf's Feuer, laß sie weich kochen und treibe sie dann durch ein Haarsieb. In den abgelaufenen Saft rühre 2 Eiweiß, 12 Eidotter, 1/2 Pfund gestoßenen Zucker, an dem eine Citrone abgerieben

wird, deren Saft, etwas Zimmt und Gewürznelken, gieße noch ein Glas Wein dazu und schlage es über dem Feuer zu einem steifen Schaum.

31. Italienische Crême.

Man nimmt 1 Schoppen frischen Rahm, 2 Eier, 3 Löffel voll gestoßenen Zucker und etwas Pomeranzenblüthenwasser in eine Schüssel, schlägt die Mischung gut mit dem Besen und schüttet den Rahm, wenn er hinlänglich dick ist, in eine Schüssel, die mit gestoßenem Zucker bestreut ist, damit er sich nicht ausbreite; nun setzt man sie auf heiße Asche, einen Deckel mit glühenden Kohlen darüber, läßt sie fest werden und gibt sie erkaltet zu Tisch.

32. Chaud'eau (Schodo) in Tassen zu geben.

½ Maß Wein, ½ Pfund Zucker an einer Citrone abgerieben, 18 Eigelb auf dem Feuer geschlagen. Hat es über dem Feuer gekocht, so werden 2 Eiweiß zu Schaum geschlagen und in die Crême gethan. Es muß aber immer gerührt werden, bis es kalt ist, dann wird es in Tassen gefüllt.

33. Eierkäse.

Quirle 2 Eier, 4 Dotter, 2 Schoppen Rahm, 2 Schoppen Milch, 2 Loth Zucker, abgeriebene Orangeschale und den Saft einer halben Citrone wohl durch einander, nimm es in eine irdene Kasserole oder in eine Messingpfanne, setze sie auf schwache Hitze, decke sie zu und laß die Masse gerinnen. Dann nimm sie in einen Durchschlag, daß die Molke ablaufen kann, nimm nachher den Käs in eine Schüssel und bestreue ihn mit geschälten, feingeschnittenen Mandeln. Gib eine Sauce von Früchten oder eine Crême dazu.

Pasteten.

Große Pasteten.

1. Pastetenteig.

Nimm 1 Pfund schönes Semmelmehl in eine Schüssel, salze es, nimm ½ Schoppen Wasser, rühre das Mehl sorgfältig damit an, dann bringe den Teig auf das Wirkbrett, bestreue dieses mit Mehl und welle den Teig so groß als möglich aus. Dann schneide ¾ Pfund gute frische Butter darauf hin, schlage den Teig darüber, knete ihn gut, schlage ihn mit dem Wellholz tüchtig durch, welle ihn zwei Messerrücken dick aus, bestreue das Brett zuweilen mit etwas Mehl, daß er nicht anklebt, lege ihn dreifach zusammen und welle ihn noch zweimal so aus; beim dritten Mal gibst Du ihm die benöthigte Form.

Ein anderes Teigverhältniß ist das, daß man die Hälfte so viel Butter nimmt, als der mit Wasser angemachte Teig wiegt. Im Uebrigen wird dieser Teig wie der andere behandelt.

Oder man nimmt gleichschwer Butter wie Mehl.

2. Kalbfleischpastete.

Lege ein Pastetenblech mit Butterteig aus; auf den Boden desselben lege noch einen Boden, der aber äußerst dünn ausgewellt werden muß; auf diesen schneide frische Butter in Scheiben, dann schneide vom Nierenbraten schöne Stücke, die Nieren nimm auch dazu, wasche sie, vermenge sie mit Pfeffer, Salz und Muskatnuß, lege ein Geleg davon auf den Teig, streue würflicht geschnittenen Speck und etwas Citronenschale darüber, träufle ganz wenig Citronensaft darauf, schneide wieder Butter darauf, dann wieder ein Geleg Fleisch und fahre so fort, bis Dein Fleisch alle ist. Du kannst auch Markklöße oder die bei den Tauben bezeichneten Klöße dazu legen. Wenn die Pastete aufgefüllt ist, so schneide obenhin wieder Butter, welle vom Teig den Deckel aus, lege ihn über das Fleisch, wickle den Rand und den Deckel zusammen und kneipe einen Rand aus. Bevor die Pastete in den Ofen kommt, bestreiche sie mit verkleppertem Ei. Sie muß in starker Hitze eine Stunde backen.

3. Andere Art.

Lege ein Pastetenblech mit Butterteig aus, zerknittere ein großes, weiches, weißes Papier und lege es hübsch bauchig statt einer Fülle auf den Teig, breite den ausgewellten Deckel darüber und verfahre wie oben. Wenn die Pastete gebacken ist, so schneide den Deckel dem Rande nach mit einem scharfen Messer sorgfältig weg, fülle sie mit Ragout von Kalbfleisch (eingemachtem Kalbfleisch), und lege den Deckel wieder darauf. Die erstere Art Kalbfleischpastete ist jedoch weit schmackhafter.

Auf die nämliche Art können Pasteten mit Ragout von Geflügel, Milchlein und Wildpret gefüllt werden.

4. Fleischpastete.

Zerschneide saftiges Kalbfleisch in hübsche Stücke, klopfe sie wohl und lege sie mit einer entzweigeschnittenen Zwiebel, Schnitzen von gelben Rüben, etwas Petersilienlaub, einigen ganzen Pfefferkörnern und Nelken 5—6 Tage in Essig.

Belege dann ein Pastetenblech mit einem ziemlich festen Butterteig, bestreiche den Teigboden mit rohgehacktem und mit Pfeffer, Salz und Muskatnuß gewürztem Fleisch, auf dieses hin hübsche Streifen von einem magern Stück Schweinefleisch, dann lege 1 ½ Viertelpfund in Streifen geschnittenen Speck darüber. Drücke das Fleisch aus der Beize gut aus, vermenge es mit etwas Pfeffer, Salz, Muskatnuß, Nelken, 1 ½ Viertelpfund würflicht geschnittenem Speck, verwellten Morcheln, wenn Du hast, geschnittenen Kapern und einigen dünnen Scheibchen kleiner Essiggurken, und lege diese Mischung über den Speck; dann den Deckel darüber und verfahre wie oben.

Zu dieser Pastete kann man folgende Sauce geben: Laß einen kleinen Kochlöffel voll Mehl in Butter anziehen, gieße Fleischbrühe und 2—3 Eigelb zu, schlage dieß über dem Feuer, bis es kocht, und füge dann etwas Essig hinzu.

5. Gehackte Pastete.

Diese wird mit folgender Farce gefüllt: Nimm Schweins- und Kalbsbraten, Nierenfett, zusammen 1 ½ Pfund, 2 feingehackte Sardellen, Zwiebeln, Petersilie und Citronenschale ebenfalls fein, Kapern und Morcheln gröblich gehackt. Dämpfe ¼ Pfund Brosamen mit dem Gehackten in Butter, gieße ½ Schoppen dicken sauren Rahm, Citronensaft, etwas Essig und Wein dazu, und würze es mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß.

6. Bratwurstpastete.

Lege auf den Butterteigboden verwellte Bratwürste eng neben einander, schnitzle etwas Butter darauf, spanne den Deckel darüber und behandle die Pastete wie die andern.

7. Hasenpastete.

Nimm nur die schöneren Stücke vom Hasen, spicke sie, lege sie einige Tage in den Beizessig, dann brate sie ab, und koche sie halb fertig. Streiche auf den Teigboden folgende Farce: ¼ Pfund grünen Speck, Zwiebeln, Kapern und das Mark einer Citrone mit einander gehackt, Brosamen von schwarzem Brod, abgeriebene Citronenschale, Pfeffer, Salz und Muskatnuß dazu genommen; auf diese lege die Stücke vom Hasen und den Deckel des Butterteigs darüber. Weiteres Verfahren wie bei den andern Pasteten. Gib eine beliebige saure Sauce dazu.

Pasteten von wildem und zahmem Geflügel können auf die nämliche Art gemacht werden.

8. Gänseleberpastete.

Hacke Schweinsbraten, Kalbsnierenfett, rohen Speck, daß Alles zusammen 1 ½ Pfund ausmacht, dann hacke 4 Loth gereinigte Sardellen, 2 Loth Kapern, die Schale und das Mark einer Citrone und etwas Zwiebeln dazu; dünste dieses Alles in etwas Butter, stelle es vom Feuer, rühre ½ Schoppen festen sauren Rahm, zwei Theile Wein, einen Theil Essig, einen Teil Fleischbrühe, Salz, Muskatnuß, Pfeffer und eine Handvoll Brosamen von schwarzem Brod dazu. Streiche die Farce auf den Boden der Pastete, lege die in Scheiben geschnittene, mit Nelken und Salz eingeriebene rohe Gänseleber darauf, schneide Butterscheiben darüber hin, spanne den Deckel darüber und verfahre wie bei andern Pasteten.

Die Farce kann auch folgendermaßen bereitet werden: Hacke ⁵⁄₄ Pfund Kalbfleisch und ¼ Pfund grünen Speck klein, eben so 3 Loth gereinigte Sardellen und 3 Loth Kapern, die Schale einer Citrone und das Mark von einer halben, und mache dieß mit dem Fleisch, Salz, Pfeffer, Nelken, Muskatnuß und 3 Eßlöffeln voll Essig gut durcheinander.

9. Macaronipastete.

Streiche auf den Teigboden gehacktes Fleisch, das mit Pfeffer, Salz, abgeriebener Citronenschale gewürzt und mit etwas Fleischbrühe vermengt wurde, streue geriebenen Parmesan- oder guten Schweizerkäse darüber, dann gib eine Gelege in Salzwasser weichgesottener Macaroni darauf hin, und schneide Butterscheiben darüber. Weiteres Verfahren wie gewöhnlich.

10. Andere Art.

Belege den Teigboden mit weichgesottenen Macaroni, streue Schnitzel von dürren Schinken, geriebenen Käs und wenn Du willst, Rädchen von Bratwürsten auf dem Rost gebraten darüber, schneide Butter dazu hinein und verfahre im Uebrigen wie bei allen Pasteten. Eine mit Butterteig ausgelegte Melonenform paßt hiezu gut; der Teig wird so groß ausgewellt, daß er oben über die Fülle geschlagen werden kann.

Kleine Pasteten.

1. Pastetchen mit gehacktem Fleisch.

Uebriggebliebenen Kalbs- und Schweinebraten hacke fein, dünste ihn in frischer Butter, würze das Fleisch mit Pfeffer, Muskatnuß und Rosinen, und gieße ein wenig Fleischbrühe zu, doch so, daß der Brei dick bleibt. Laß ihn erkalten und lege indessen blecherne Pastetenförmchen, die mit zerlassener Butter bestrichen wurden, mit Butterteig aus, doch so, daß der Teig über den Rand hinaus geht, fülle sie mit dem Fleisch, spanne einen Deckel von Butterteig darüber, brich ihn mit dem Daumen ringsum ab, der Teig vom Rande fällt dadurch auch weg, und bestreiche die Pastetchen, bevor Du sie in den Ofen bringst, mit verkleppertem Ei. In einer Stunde sind sie fertig.

2. Pastetchen von Mark.

Belege die Pastetenförmchen wie oben mit Butterteig. Rühre 3 Loth Mehl, 1 ½ Schoppen süßen Rahm, 4 Eidotter, 3 Loth eingeweichte und fest ausgedrückte Semmeln auf Kohlen zu einem dicken Mus, ¼ Pfund geschnitzeltes Ochsenmark rühre besonders, thue es in die Masse, welche man vorher vom Feuer nimmt, fülle die Förmchen damit, überspanne sie mit Butterteig und verfahre wie oben.

3. Pastetchen von Leber.

Fülle die mit Butterteig ausgelegten Pastetchenförmchen mit folgender Farce: Hacke ½ Pfund Kalbsleber mit Petersilie, Zwiebeln, Citronenschale und Majoran fein, dünste es in 4 Loth Butter, nimm eine eingeweichte und fest ausgedrückte Semmel nebst 2 Dottern, 2 ganzen Eiern, dem Saft einer Citrone, Salz und Muskatnuß dazu. Weiteres Verfahren wie bei den andern Pastetchen.

4. Pastetchen von Brieschen.

Fülle die mit Butterteig ausgelegten Formen mit Ragout von Kalbsbrieschen, der auf gewöhnliche Weise oder mit Krebssauce gekocht werden kann, und behandle sie wie die andern Pastetchen. Dieser Ragout in eine mit Butterteig ausgelegte Melonenform eingefüllt und den Teig oben darüber geschlagen, bildet eine sehr schöne und delikate Speise.

5. Fleischpastetchen.

Mit einer scharfen hölzernen oder blechernen Form stich den gehörig ausgewellten Butterteig in der Rundung eines halben Schoppenglases aus. Mit einer kleineren Form von der Größe eines Halbguldenstücks stich von der Hälfte der runden Flädchen die Mitte aus, die ausgestochenen bilden den Rand, die andern den Boden der Pastetchen. Die kleinen ausgestochenen Ueberreste knete zusammen, welle sie aus und stich sie wieder zu Pastetenflädchen aus, und fahre so fort, bis Dein Teig verbraucht ist. Die Böden lege auf ein eisernes mit Mehl bestreutes Backblech, bestreiche den Rand der Böden mit gequirltem Ei, lege die ausgestochenen Ringe darauf, bestreiche diese wiederum mit Ei, backe sie in schneller Hitze und verfertige indessen folgende Farce, womit die Höhlungen der Pastetchen, wenn sie noch heiß sind, gefüllt werden müssen:

Hacke übrig gebliebenen Schweins- oder Kalbsbraten, oder Beides zusammen klein, dünste das Fleisch in Butter, nimm feingehackte, gereinigte Sardellen, Morcheln, Zwiebeln, Citronenmark, Schalen und Kapern dazu, würze es mit Salz, Muskatnuß und Pfeffer, und verdünne es über der Kohle mit etwas Wein, Citronensaft und saurem Rahm.

6. Spinatpastetchen.

Zu 10 Pastetchen verwiege eine starke Handvoll jungen, rohen Spinat, drücke ihn etwas aus und dämpfe ihn in Butter. Schlage das Weiße von 4 Eiern zu Schnee, nimm den Spinat mit ½ Schoppen Rahm nebst Salz und Muskatnuß dazu: bestreiche die Förmchen mit Butter; fülle die Masse ein und backe sie. Die Formen dürfen aber nur halb voll sein, weil sie hoch aufgehen.

7. Krebspastetchen.

Verfertige aus 25 Krebsen und ½ Pfund Butter die bei der Krebssuppe bezeichnete Krebsbutter. Rühre diese leicht mit 4 Dottern und 3 ganzen Eiern, und nimm 3 eingeweichte und wieder ausgedrückte Semmeln dazu. Fülle die Masse halbvoll in Pastetenförmchen, die mit zerlassener Butter bestrichen wurden, setze einen Kaffeelöffel voll Ragout von Kalbsbrieschen (Milchen) in die Mitte, fülle die Form mit dem Gerührten auf und backe sie in mäßiger Hitze.

8. Gerührte Pastetchen.

½ Pfund Butter wird leicht gerührt, hierauf schlägt man 3 ganze Eier und 3 Dotter hinein, weicht von 4 Semmeln die Brosamen ein,

drückt sie fest aus und rührt die Masse noch eine halbe Stunde, thut Salz dazu, bestreicht kleine Formen mit Butter, bestreut sie mit Semmel- oder Mutschelmehl, füllt sie halb mit dem gerührten Teig an, thut einen Kochlöffel voll Ragout (am besten ist der von Brieschen) hinein, und füllt die Formen mit dem Teig auf. Man backt sie wie die Krebspastetchen. Der Ragout muß erkaltet sein, bevor man ihn einfüllt.

Backwerk.

Kuchen.

Vorbemerkung.

Zu den gewöhnlichen Kuchen nimmt man Weißbrod- oder Milchbrodteig vom Bäcker, zu den feineren einen Butterteig wie zu den Pasteten, oder folgende Arten Butterteig, die auf die nämliche Weise verfertigt werden, wie Pastetenteig.

1) ½ Pfund Butter, ½ Pfund Zucker, 1 Pfund Mehl und 4 Eier zusammengewirkt, und nach der bei den Pasteten angegebenen Regel ausgewellt. Die Masse ist besonders bei Kuchen und Torten zu empfehlen, die mit Eingemachtem gefüllt und mit Schneemasse bedeckt werden.

2) ¾ Pfund Mehl mit ½ Schoppen altem weißem Wein, einer Handvoll Zucker und 2 Messerspitzen voll Salz zu einem Teig angemacht; später ½ Pfund Butter dazu. Verfahren, wie bei den Pasteten angezeigt wurde.

3) (Zu Torten.) ½ Pfund rohe gestoßene Mandeln, ½ Pfund gesiebten Zucker, ½ Pfund Butter, ¾ Pfund Mehl, 2½ Eier.

4) ¼ Pfund leicht gerührte Butter, 8 Eidotter, ½ Pfund geschälte gestoßene Mandeln (während des Stoßens mit Wasser bespritzt, daß sie nicht ölig werden), 4 Loth Zucker und 1 Pfund Mehl durchgearbeitet, ausgewallt, ½ Pfund Butter hineingeschnitten und noch 3 Mal ausgewallt.

5) 1 Pfund Mehl, 2 Häude voll Zucker, mit Milch oder Wasser angemacht, ½ Pfund Butter.

6) Bröselteig. ½ Pfund Mehl, 12 Loth Butter, 4 Eidotter, einen halben Kaffeelöffel gestoßenen Zimmt, 2 Loth gestoßenen Zucker.

7) Marzipanteig. 1 Pfund geschälte gestoßene Mandeln und ½ Pfund Zucker in einer Messingpfanne auf mäßiger Glut abgerührt. Wenn sich der Ballen von der Pfanne löst, ist er genug. Man knetet etwas Zimmt oder Citrone hinein.

Für alles Backwerk möge man sich merken, daß der Zucker stets fein gesiebt, Zimmt und Nelken fein gestoßen, und der Zimmt von einer feinen Art sein muß.

Wo Eier mit Zucker gerührt werden, muß das Rühren stets nach einer Seite hin geschehen, auch darf man nie aufhören, sondern muß sich im Nothfalle durch eine andere Person ablösen lassen.

Zu feinerem Backwerk wird sehr häufig Stärkmehl verwendet, das bei den Conditoren am reinsten zu erhalten ist.

1. Sehr guter Blätterteig zu Kaffee oder Thee.

Man wäscht 1 ½ Pfund Butter den Tag vor demjenigen, an welchem man den Blätterteig backen will, formt ein rundes, plattes Stück davon, und stellt es in den Keller. An demselben Tage bereitet man einen Teig von einer halben Maß sauren Rahm, ¼ Pfund Zucker, und 4 Eiern, welchen man recht fest wirkt, mit dem nöthigen feinen Weizenmehl. Man setzt diesen Teig ebenfalls in den Keller.

Andern Tags, kurz vor dem Backen, formt man aus dem Teige 2 gleiche, runde, platte Stücke, wie die Butter, man legt die Butter zwischen die beiden Teigstücke und rollt nun Beides mit dem Mangelholze in die Länge und Breite aus, schlägt es wieder zusammen, und wiederholt dieß, bis man sieht, daß der Teig mit der Butter sich ganz vereinigt hat. Man muß den Teig mit der Butter ungefähr 9 Mal ausgewellt haben.

Nachdem der Teig nun einen kleinen Finger dick aufgerollt ist, schneidet man ihn, mittelst des Rädchens, in beliebige Streifchen oder Stückchen, bestreicht sie mit klargequirltem Ei und streut feinen Zucker, worauf Citronschale abgerieben ist, darauf. Man legt diese Stückchen nun auf ein leicht mit Butter gestrichenes Blech und backt sie in einem heißen Ofen schnell. Die Schnittchen müssen nach dem Backen 2—3 Finger dick und durchaus blätterig sein.

Man bereitet den Teig an einem möglichst kalten Orte zu.

Will man recht sicher sein, so wiege man Butter und Teig und nehme auf 1 Theil Butter 2 Theile Teig.

Dünn aufgerollt benutzt man diesen Teig zu Obst- oder Geléekuchen.

2. Gewöhnlicher Eierkuchen (Eierwähen).

Belege ein mit Butter bestrichenes Blech mit Weißbrodteig vom Bäcker, und gieße folgende Masse darauf hin: 4 Eßlöffel voll Mehl und etwas Salz werden mit Milch angerührt, 4 Eier dazu geschlagen und Milch nachgerührt, bis der Teig dünner als ein Flädchensteig ist. Wenn er eingegossen ist, wird frische Butter darauf geschnitten. Im Bäckerofen gebacken.

3. Gewöhnlicher Rahmkuchen.

Das Blech mit Weißbrodteig vom Bäcker ausgelegt, und folgende Masse darauf gegossen: 3—4 Eier gequirlt, etwas gesalzen und ½ Maß süßen Rahm zugegossen. Dann gebacken.

4. Speckkuchen.

Auf das mit Weißbrodteig belegte Blech kommt folgende Masse: 4 Eßlöffel voll Mehl und etwas Salz werden mit Milch angerührt, 4 Eier dazu geschlagen, 2 Hände voll würflicht geschnittenen Speck und etwas

geschnittene grüne Zwiebeln hineingenommen, Butter darauf geschnitten und gebacken.

5. Speckkuchen mit Kümmel.

Auf das mit Weißbrodteig belegte Blech streut man würflicht geschnittenen Speck, Kümmel und Salz, schneidet Butter darauf und backt den Kuchen eine Viertelstunde mit dem Brod. Der Teig darf blos lichtgelb werden.

6. Zwiebelkuchen.

6 bis 8 große Zwiebeln schneide würflicht und länglich, dünste sie eine Viertelstunde lang in 6 Loth Butter, doch so, daß sie nicht gelb werden, laß sie erkalten, rühre etwas Kümmel und Salz, 2—3 Eier, ein Glas sauren oder süßen Rahm und 1/8 Pfund würflicht geschnittenen Speck mit den Zwiebeln durch einander, belege ein Blech mit Milchbrodteig vom Bäcker oder gesalzenem Pastetenteig, stupfe den Teig stark mit einem spitzen Hölzchen, gieße die Masse darauf und backe den Kuchen.

7. Saurer Käsekuchen.

3 Ziegerkäschen mit 3 Eßlöffeln voll Mehl gerührt, dazu 1/3 Schoppen sauren und 1/3 Schoppen süßen Rahm, 1/8 Pfund Zibeben (Weinbeeren), eben so viel Rosinen, Zucker, so viel die Masse nöthig hat, auf ein mit Butter- oder Milchbrodteig belegtes Blech gefüllt, mit zerlassener Butter begossen und gebacken.

8. Süßer Käsekuchen.

1/2 Maß Milch quirle mit 10 Dottern, 4 Loth Zucker und einigen Eßlöffeln voll saurer Milch unter einander, dann setze das Gequirlte über Kohlen, rühre beständig, bis es gerinnt, nimm den Käs in eine Serviette und hänge sie an einen Nagel, damit die Molke abläuft. Rühre 1/4 Pfund Butter leicht, 3 Loth Kartoffelmehl, 4 Loth Zucker, 3 Loth Zibeben (Weinbeeren), 3 Loth Rosinen, 1/2 Schoppen süßen Rahm, den Käs und 3 Eier dazu. Fülle die Masse in ein mit Butterteig belegtes Blech und bestreue sie mit geschälten, geschnittenen und in Zucker umgekehrten Mandeln.

9. Preußischer Zimmtkuchen.

1/2 Pfund Mandeln geschält und mit etwas Rosenwasser feingestoßen, mit 1/2 Pfund feingestoßenem Zucker, einem Ei, 10 Eßlöffeln voll dickem, saurem Rahm, 1/2 Loth gestoßenem Zimmt und feingeschnittener Citronenschale und Citronat schaumig unter einander gerührt, dieses Alles auf ein mit Butterteig belegtes Blech gegossen und im Ofen gebacken.

10. Mandelspeckkuchen.

1 1/2 Vierling Butter leicht gerührt, 1 1/2 Vierling Zucker, 1/2 Vierling geschälte, gestoßene Mandeln, den Saft und die Schale von einer halben Citrone, 4 ganze Eier und 3 Dotter so lange gerührt, bis es dick ist, in ein mit Butterteig ausgelegtes Blech eingefüllt, einen dünnen Deckel darauf

gespannt, diesen mit Zucker bestreut und mit Eiweiß bestrichen. Statt des Zuckers kann er auch mit Citronat bestreut werden.

11. Kirschkuchen.

2 Pfund ausgesteinte Kirschen werden auf ein mit Butterteig belegtes Blech gebracht, stelle den Kuchen ¼ Stunde in den heißen Ofen, und quirle indessen 5 Eier mit ⅔ Schoppen saurem Rahm, ¼ Pfund gestoßenem Zucker und der abgeriebenen Schale von einer Citrone. Nun ziehe den Kuchen einen Augenblick aus dem Ofen, schütte das Gequirlte darüber, schiebe ihn schnell wieder zurück, und backe ihn vollends aus.

12. Andere Art.

In ein mit Butterteig belegtes Blech lege gewaschene Kirschen so enge, daß eine an die andere zu liegen kommt, und streue eine Handvoll Zucker darüber. Quirle ½ Schoppen süßen und eben so viel sauren Rahm mit 4 Eiern, 4 Loth geschälten, gestoßenen Mandeln, eben so viel gestoßenem Zucker und 1 Quint Zimmt; das Gequirlte schütte über die Kirschen und backe den Kuchen in frischer Hitze. Dieser Kuchen ist für 8 Personen. Man macht den Teig von 1½ Vierling Mehl.

13. Dritte Art.

Lege die Kirschen wie oben auf ein mit Butterteig belegtes Blech und streue Zucker darüber. Quirle ½ Schoppen festen, sauren Rahm mit 2 Eiern, 4 Loth rohen, gestoßenen Mandeln, eben so viel gestoßenem Zucker und 1 Quint Zimmt; schütte das Gequirlte über die Kirschen und backe den Kuchen wie oben. Dieser Kuchen ist für 4—5 Personen, den Teig dazu mache von ¼ Pfund Mehl.

Auf die nämliche Art werden auch Traubenkuchen gemacht.

14. Gewöhnlicher Kirschkuchen.

Belege ein Blech mit Milchbrodteig vom Bäcker; pflücke schwarze Kirschen von den Stielen und ordne sie auf den Teig: dann gieße folgende Masse darüber: 2 Eßlöffel voll Mehl, eine Handvoll Zucker, etwas Zimmt rühre mit etwas Milch glatt an, schlage 2 Eier hinein, verdünne es mit Milch, bis der Teig so dünn wie ein Flädchensteig ist, und gieße ihn über die Kirschen. Backe den Kuchen im Bäckerofen.

15. Johannisbeerkuchen.

3 Schoppen gepflückte Beeren nimm in einen Seiher und übergieße sie mit kaltem Wasser; ist das Wasser abgelaufen, so vermenge sie in einer Kasserole mit 1¼ Vierling Zucker, rühre sie manchmal um und nimm den aufgeworfenen Schaum sorgfältig ab; sind sie so eingedünstet, daß man keine Brühe mehr sieht, so schütte sie auf eine Platte zum Erkalten. Den Teigboden bestreue indessen mit in Schmalz gerösteten, mit Rahm angefeuchteten Brosamen, lege die Beeren gleichmäßig darauf und backe den Kuchen in starker Hitze.

16. Himbeerkuchen.

2 Schoppen verlesener Himbeeren setze mit 6 Loth Zucker auf Kohlen; statt sie zu rühren, rüttle nur manchmal die Kasserole; ehe sie zerfallen, nimm sie mit einem Schaumlöffel heraus und koche das Gelée noch länger ein. Indessen rühre 6 Loth Butter leicht, füge 4 Loth geschälte, gestoßene Mandeln, 2 Loth Zucker, eben so viel Semmelmehl, 4 Dotter und zuletzt den Schaum von 4 Eiweiß bei. Auf den Teigboden streiche zuvor die Himbeeren mit ihrem Gelée, dann fülle die gerührte Masse ein und backe den Kuchen in starker Hitze.

17. Gewöhnlicher Zwetschenkuchen.

Belege das Blech mit Milchbrodteig vom Bäcker, streue geriebene Brosamen von Semmeln und Zucker darauf, dann stelle die der Länge nach aufgeschnittenen Zwetschen so nah als möglich eine neben der andern auf den Teig, streue wieder Brod, Zucker und Zimmt darüber, schneide Butter darauf hin und backe den Kuchen im Bäckerofen.

Man kann auch einfach die aufgeschnittenen Zwetschen auf den Teig legen und Zucker und Zimmt darüber streuen.

18. Zwetschenkuchen (feinere Art).

Die Zwetschen werden mit einem Tuche abgerieben, der Länge nach aufgeschnitten, und von den Steinen befreit. Vermenge Brosamen von altbackenem Brode mit $1/8$ Pfund roh gestoßenen Mandeln, 6 Loth Zucker, 1 Quint Zimmt und 4 Loth gerührter Butter. Streiche auf den Butterteig, womit das Blech ausgelegt ist, die Hälfte von dieser Mischung, stelle die halbirten Zwetschen eng darauf hin und so, daß die blaue Seite nach unten gekehrt ist, bestreue sie mit einer Handvoll Zucker und der andern Hälfte der Mischung, und backe den Kuchen in starker Hitze. Er braucht $3/4$ Stunden.

19. Dritte Art.

Ordne die Zwetschen auf ein mit Butterteig ausgelegtes Blech und gieße folgende Crême darüber: 1 Eßlöffel voll Mehl, 4 Eier, 1 Schoppen Rahm, 1 Stückchen Butter und gehörig Zucker auf dem Feuer zart angerührt, $1/4$ Pfund geschälte, mit 2—3 Eßlöffeln voll Milch gestoßene Mandeln und 6 Eigelb dazu; zuletzt den festen Schnee der 6 Eiweiß. $3/4$ Stunden gebacken.

Kuchen von **Pflaumen**, **Reineclauden**, **Mirabellen** werden auf die nämliche Weise gemacht.

20. Gewöhnlicher Aepfelkuchen (Wähen, Fladen).

Belege ein Blech mit Weißbrodteig vom Bäcker, schäle und schnitzle Aepfel, nimm diese in einen Teig von einem kleinen Eßlöffel voll Mehl, Zucker, einem Schoppen Milch und 2 Eiern, vermenge sie gut damit und gieße sie auf den Brodteig. Schneide frische Butter darauf und backe den Kuchen im Bäckerofen.

21. Andere feinere Art.

Schäle Aepfel und schneide sie, je nachdem sie groß sind, in 4 oder 8 Schnitten, lege sie auf Butterteig so nah als möglich neben einander, streue eine Mischung von geriebenen Milchbroden, Zucker, Zimmt und gestoßenen Mandeln darüber, schneide Butter darauf und backe den Kuchen.

22. Dritte Art.

Die Aepfelschnitten werden auf Butterteig gelegt, $^1/_8$ Pfund Butter leicht gerührt, 3—4 Eier und 2 Eßlöffel voll Mehl dazu genommen, das Weiße zu Schaum geschlagen, Zucker, Zimmt und etwas gestoßene Mandeln damit vermischt, dieses Alles über die Aepfel gegossen, Butter darauf gegossen und gebacken.

23. Vierte Art.

Aepfel werden ganz fein geschnitzelt, mit Zucker, Zimmt und etwas Wein angefeuchtet, dann Citronenschale, Pomeranzenschale und Citronat, von jedem 4 Loth, auch 4 Loth Mandeln darunter gemischt, ein Blech mit Butterteig ausgelegt, eingefüllt, eine Decke von Butterteig darüber gespannt, mit einem Ei bestrichen und gebacken.

Die Einlage kann auch einfach aus Aepfelschnitzen, mit Zucker und Zimmt vermengt, gemacht werden.

24. Fünfte Art.

Schnitzle Aepfel ganz fein, nimm sie mit 4 Loth Weinbeeren und eben so viel Rosinen, Zucker, Zimmt, ganz wenig gestoßenen Gewürznelken und einem Glas gutem altem Wein in eine Kasserole. Dünste die Aepfel halbweich und laß sie hernach erkalten. Indessen mische unter 2 Loth zerlassene Butter ein geriebenes, altbackenes Milchbrod, 4 Loth rohgestoßene Mandeln und etwas Zimmt; streiche die Aepfel fingersdick auf den Butterteigboden eines Bleches, streiche die Mischung darüber und backe den Kuchen $^3/_4$ Stunden in starker Hitze.

25. Gerührter Aepfelkuchen.

Es werden 8 Eidotter, 8 Loth Zucker, 8 Loth zart gestoßene und geschälte Mandeln ganz leicht mit einander gerührt, dann 8 geschälte und auf dem Reibeisen geriebene Aepfel nebst der Schale von einer halben Citrone darein gerührt, ebenso Zimmt nach Gutdünken und zuletzt der Schaum von 8 Eiern. Auf einen Butterteigboden gelegt und gebacken.

26. Apfelkuchen mit Gelée.

Man legt ein Kuchenblech mit Bröselteig (S. 258) aus und backt ihn lichtbraun, ohne ihn mit etwas zu belegen. Unterdessen werden 24 bis 30 gute geschälte und in 6 Theile geschnittene Aepfel mit $^1/_2$ Pfund Zucker und dem Saft einer Citrone langsam weich gekocht, worauf man sie in ihrem Safte kalt werden läßt. Der gebackene Kuchen wird mit Aprikosen- oder Pfirsich- oder Quittenmarmelade bestrichen, die Aepfel aus dem Safte gehoben und schön darauf hingeordnet, der Aepfelsaft mit noch einem

Stück Zucker eingekocht, bis er einen Faden zieht, und ganz warm über die Aepfel gegossen und gleich dick gestrichen. Dann kommt der Kuchen noch etwa 10 Minuten in den Ofen.

Torten.

1. Mandeltorte.

Das Gelbe von 30 Eiern wird in einem großen Topfe, immer nach einer Seite zu, zu Schaum geschlagen und löffelweise 1 Pfund feingestoßener, gesiebter Zucker hinzugegeben. 1 Pfund süße Mandeln, welche abgezogen und mit Eiweiß sehr fein gestoßen sind, kommen, nebst 4 Loth bittern Mandeln, welche ebenfalls abgezogen und feingestoßen sind, hinzu. Dann das abgeriebene Gelbe einer Citrone, und zuletzt, kurz vorher, ehe die Torte in den Ofen kommt, rührt man 4 Loth fein geriebene Semmel hinzu.

Die Blechform wird mit Butter ausgestrichen und Semmelkrumen aufgestreut. Beim Bäcker im Backofen zu backen.

2. Andere Art.

1 ½ Vierling feingesiebten Zucker und 9 Eigelb rühre ½ Stunde recht stark mit einander, dann nimm 1 ½ Vierling geschälte, feingestoßene Mandeln, 3 ½ Loth feinstes Mehl und zuletzt den Schaum der 9 Eiweiß dazu; bestreiche ein Tortenblech oder ein Gugelhopfen- (Schnecken-) Model dick mit Butter, fülle die Masse ein und backe sie im heißen Ofen.

3. Anderes Verhältniß.

½ Pfund geschälte, mit 4 Eiern gestoßene Mandeln, ½ Pfund an einer Citrone abgeriebenen Zucker, 10 Eigelb, 5 Loth Mehl, den Schnee der 10 Eier.

4. Andere Art.

Belege ein Blech mit Butterteig und fülle folgende Masse damit: ein Pfund geschälte, gestoßene Mandeln, 1 Pfund gesiebten Zucker, die abgeriebene Schale einer Citrone und 10 Eigelb. Diese werden mit dem Zucker zuerst stark gerührt, dann die Mandeln damit, und endlich wird der Schnee von 15 Eiern dazu genommen.

5. Biscuit-Torte.

Zwölf ganze Eier und zwölf Eigelb werden immer nach einer Seite hin in einem großen Topfe zu Schaum geschlagen. Löffelweis, nach und nach thue 1 Pfund feingestoßenen gesiebten Zucker dazu unter beständigem Rühren nach einer Seite. Das abgeriebene Gelbe einer Citrone und nach und nach 24 Loth Kraftmehl.

In einer mit Butter ausgestrichenen, mit Semmel bestreuten Blechform gebacken.

6. Andere Art.

1 Pfund feingesiebten Zucker und 18 Eier eine Stunde mit einander *geschwungen*, dann die abgeriebene Schale einer Citrone und 1 Pfund Mehl darunter gerührt, wie oben eingefüllt und gebacken.

7. Andere Art.

20 Eigelb mit 1 Pfund an einer Citrone abgeriebenem, gestoßenem Zucker 20 Minuten schaumig gerührt, 1 Pfund Mehl und den Schnee der Eier dazu.

8. Butterbiscuit-Torte.

Nimm ½ Pfund feingesiebten Zucker und rühre 10 Eigelb eine Viertelstunde damit, dann nimm 12 Loth leicht gerührte Butter, die abgeriebene Schale einer Citrone, den Saft derselben, ½ Pfund feines Mehl und zuletzt den Schnee der 10 Eiweiß dazu, fülle die Masse in Torten- oder Gugelhopfenmodel und backe sie in mittelmäßig heißem Ofen. Man kann auch oben darüber geschnittene, geschälte Mandeln mit grobgestoßenem Zucker vermischt streuen.

9. Andere Art.

8 Eier, Zucker so schwer die Eier wiegen, Mehl so viel als 5 Eier wiegen, Butter so schwer als 3 Eier; der Zucker und das Gelbe vom Ei werden 10 Minuten gerührt, das Weiße der Eier zu Schnee geschwungen, die Butter leicht gerührt und eine abgeriebene Citronenschale in die Masse genommen. Weiteres Verfahren wie bei der Mandeltorte. In mäßiger Hitze gebacken.

10. Oder:

1 Pfund Zucker, 8 Eier während einer Viertelstunde gerührt, 1 Pfund Mehl, 1 gewiegte Citronenschale mit 1 Pfund leicht gerührter Butter vermischt.

11. Braune Torte.

2 Eigelb mit ½ Pfund gestoßenem Zucker ¼ Stunde gerührt, ½ Pfund Mehl, die abgeriebene Schale einer Citrone, ⅛ Pfund geschälte, gestoßene Mandeln, 1 Eßlöffel voll Zimmt, ¼ Pfund leicht gerührte Butter und zuletzt den Schaum von 3 Eiweiß dazu genommen, in ein mit Butter bestrichenes Tortenblech gefüllt, Zucker oben hin gestreut und gebacken.

12. Sudeltorte.

½ Pfund frische Butter leicht gerührt, 2 Eier dazu geschlagen, ½ Pfund gesiebten Zucker, ½ Pfund geschälte, gestoßene Mandeln, ½ Pfund Mehl, Alles wohl durch einander gerührt, in eine mit Butter bestrichene Form gefüllt und in heißem Ofen gebacken.

13. Krachtorte.

½ Pfund geschälte, gestoßene Mandeln, ¼ Pfund Zucker, ¼ Pfund Mehl, ¼ Pfund Butter, ein Eiweiß wird mit einander in eine Schüssel

genommen, gewirkt, ausgewellt, die Form mit Butter bestrichen und gebacken. Diese Torten werden gewöhnlich mit Eingemachten gefüllt; doch muß das Eingemachte nicht früher eingefüllt werden, als bis sie auf den Tisch gegeben werden. Macht man einen Deckel dazu, so wird dieser mit einem Eis verziert.

14. Jägertorte.

Nimm ½ Pfund geschälte, feingestoßene Mandeln, ½ Pfund feingesiebten Zucker, rühre dieß mit 6 ganzen Eiern und 6 Eigelb eine halbe Stunde, fülle die Masse in ein mit Butter bestrichenes und mit Mutschelmehl bestreutes Blech und backe sie in einem nicht sehr heißen Ofen; wenn sie zu sitzen anfängt, wird sie herausgenommen und mit Eingemachtem überstrichen, dann schlägt man das Weiße von den 6 Eiern zu Schnee, rührt es mit ½ Pfund gesiebtem Zucker, bis es recht dick ist, schneidet ½ Pfund geschälte Mandeln länglicht fein, mischt es mit der abgeriebenen Schale einer Citrone unter die Masse, streicht diese auf den Kuchen und backt ihn nochmals. Doch muß der Mandelguß beinahe weiß bleiben, und darf also nur abtrocknen.

15. Kartoffelmehltorte. (Leipziger Rezept.)

28 Loth Butter werden zu Schaum gerührt; nach und nach, immer nach einer Seite, 12 Eigelb hinzugegeben, dann 1 Pfund fein gestoßener, gesiebter Zucker, und das Gelbe von 2 Citronen, auf Zucker abgerieben, ebenfalls dazu gethan, und 28 Loth Kartoffelmehl durch ein Siebchen hineinlaufen lassen. Hierzu kommt für 1 Sgr. 6 Pf. Weingeist und das zu Schnee geschlagene Weiße der 12 Eier.

Das Rühren dieser Torte währt 1 Stunde. Man backt sie in einer mit Butter ausgestrichenen und mit Semmelkrumen bestreuten Form.

16. Kartoffeltorte. (Ballenstädter Rezept.)

1 Pfund Butter, 8 Eigelb, 1 Pfund Kartoffelmehl, 1 Pfund Zucker, das von 5 Eiern zu Schnee geschlagene Weiße und abgeriebene Citrone.

Behandelt wie die Leipziger Torte.

17. Kartoffeltorte.

12 Loth feingestoßenen Zucker mit 10 Eigelb dick gerührt, es dauert etwa ½ Stunde, 4 Loth süße, 4 Loth bittere Mandeln abgezogen und fein gestoßen, ½ Pfund geriebene Kartoffeln, 4 Loth Stärkmehl (in Ermanglung dessen feinstes Mehl), die abgeriebene Schale einer halben Citrone und den Schaum von den 10 Eiern an die Masse gerührt. Diese in ein bestrichenes und bestreutes Model gefüllt und gebacken.

18. Andere Art.

½ Pfd. Zucker, 6 Eier, etwas Zimmt, Citronenschale und ½ Pfd. geriebene Kartoffeln. Verfahren wie oben.

19. Chocoladetorte.

$1/2$ Pfund gesiebten Zucker mit 5 ganzen Eiern und 5 Dottern $1/2$ Stunde gerührt, dann 5 Loth geriebene Chocolade, Citronenschalen, acht Loth Stärkmehl (oder feinstes Semmelmehl) und den Schnee der 5 Eiweiß unter die Masse genommen. Weiteres Verfahren wie bei den andern Torten.

20. Anderes Verhältniß.

1 Pfund Zucker mit 15 Eigelb schaumig gerührt, 12 Loth geriebene Chocolade, $3/4$ Pfund gestoßene und geschälte Mandeln und den Schnee der 15 Eiweiß dazu.

21. Geläuterte Chocoladetorte.

Man läutert $3/4$ Pfund grobgestoßenen Zucker mit einem Glas voll Wasser in einer Messingpfanne und läßt ihn zur kleinen Perle (siehe eingemachte Früchte) einkochen, dann nimmt man ihn in eine Schüssel, rührt ihn mit einem neuen Kochlöffel um, bis er abgekühlt ist, gibt $3/4$ Pfund geschälte, gestoßene Mandeln, die abgeriebene Schale einer Citrone und 14 Eigelb dazu und rührt die Masse eine halbe Stunde. Dann fügt man noch 6 Loth feingeriebene Chocolade, $1/2$ Loth Zimmt und den Schnee von 7 Eiern hinzu und backt die Masse in einer gut ausgestrichenen und mit Mutschel- oder Semmelmehl bestreuten Form in mäßiger Hitze.

22. Brodtorte.

12 Eier und 12 Eigelb werden in einem großen Topfe zu Schaum geschlagen und nach und nach 1 Pfund feingestoßener gesiebter Zucker hinzugethan, dann eben so 8 Loth feingeriebene Chocolade und 8 Loth geröstetes, feingeriebenes Brod. $1/2$ Loth Zimmt, $1/2$ Loth Nelken feingestoßen, und das abgeriebene Gelbe einer Citrone wird dann hinzugerührt, ebenso 1 Pfund süße Mandeln, abgezogen mit Eiweiß, fein gestoßen, wozu noch 4 Loth bittere Mandeln kommen.

Die Torte muß immer nach einer Seite zu gerieben oder geschlagen werden, bis sie in die mit Butter ausgestrichene Blechform kommt.

23. Andere Art.

$3/4$ Pfund geschälte Mandeln werden mit 3 Eiern zart gestoßen und mit 1 Pfund Zucker, 10 ganzen und 12 gelben Eiern eine Stunde gerührt. Inzwischen reibt man 6 Loth Brod von der obern Rinde auf dem Reibeisen, feuchtet es mit einem halben Trinkglase alten Weines an, nimmt die abgeriebene Schale einer Citrone, 2 Loth feingeschnittene Citronat und Pomeranzenschalen, 1 Quint gestoßene Muskatblüthe, $1/2$ Loth Zimmt und etwas Gewürznelken dazu, und thut dieß Alles nebst einem Kaffeelöffel voll Anis an die Masse, wenn sie vollkommen gerührt ist. Das bestrichene Blech wird mit geriebenem Brod bestreut; die Masse eingefüllt und gebacken.

Anderes Verhältniß: 1 Pfund Zucker und 15 Eigelb schaumig gerührt, $3/4$ Pfund gestoßene Mandeln, $1/2$ Pfund geriebenes, getrocknetes

und mit 1/2 Schoppen rothem Wein angefeuchtetes Brod, Schale und Saft einer halben Citrone, den Schnee der 15 Eier.

24. Punschtorte.

Mit einem Biscuitteig von 1 Pfund Zucker füllt man 3 gleich große, runde Formen in der Größe eines mittleren Kuchenbleches, so daß jede Torte 2 Finger dick wird, damit sie der ganzen Breite nach durchschnitten werden kann; sie sollten einen Tag, bevor man sie braucht, gebacken werden. In einen Schoppen Arack thut man den Saft einer Cirone und den Zucker, an welchem das Gelbe derselben abgerieben wurde, feuchtet mit diesem die gebackenen Biscuits an und läßt sie wieder trocknen; dann bestreicht man einen der Kuchen mit einer beliebigen Marmelade, legt einen andern darauf, bestreicht diesen ebenfalls und deckt ihn mit dem dritten zu. Diesen überstreicht man mit folgendem Eis: Ein Eiweiß wird zu Schnee geschwungen und in diesen 1/4 Pfund feingesiebten Zucker und ein starker Eßlöffel voll Arack gerührt. Die Torte wird, wenn sie mit diesem Eise überstrichen ist, noch abgetrocknet.

25. Rahmtorte.

Man belegt ein Kuchenblech mit einem Boden von Butterteig, rührt 2 Eßlöffel voll feines Mehl mit 4 Loth gestoßenem Zucker und einem Theil von einem Schoppen süßem Rahm glatt an, schlägt 10 ganze Eier dazu und nach diesem 1 Schoppen sauren Rahm und den übrigen süßen vollends; streut 4 Loth gewaschene Rosinen auf den Butterteigboden, gießt die angerührte Masse darauf und backt ihn. Wenn er gebacken ist, wird er mit Zimmt bestreut.

Ein anderes Verhältniß des Rahmgusses ist folgendes: 2 Eßlöffel voll feines Mehl, 4 Loth gestoßenen Zucker, 1 Schoppen süßen Rahm und 8 Eier. Man kann auch etwas Rosen- oder Pomeranzenblüthenwasser dazu nehmen.

Oder: 3 Eier, 1/4 Pfund Zucker, 1 Schoppen süßer Rahm.

26. Andere Art.

Quirle 4 Eier mit feingestoßenem Zucker, Pomeranzenblüthewasser und 1/2 Maß süßem Rahm, und gieße dieß auf ein mit Butterteig ausgelegtes Blech.

27. Reistorte.

Das Blech wird mit Butterteig belegt und auf diesen folgende Masse gefüllt: 1/2 Pfund Reis mit Milch dick gekocht, abgeriebene Citronenschale, Zucker, 1/4 Pfund feingestoßene, geschälte Mandeln und 4 Eier dazu gerührt.

Man kann auch, wenn die Torte halb gebacken ist, eine Baiséemasse darüber geben und dann ausbacken, oder auch den gut abgebrühten Reis mit Wein, Zucker, Citronensaft und Schale weichkochen.

28. Marktorte.

Belege ein Blech mit Butterteig und fülle diesen mit folgender Masse auf: Rühre 1/4 Pfund Zucker und 5 Eigelb eine Viertelstunde lang, nimm

¼ Pfund geschälte, gestoßene Mandeln und ¼ Pfund feingewiegtes Ochsenmark dazu, dann gieße ½ Maß warmgemachten Rahm daran, und zuletzt den Schnee von 5 Eiweiß. Den Kuchen backe wie gewöhnlich; er muß warm genossen werden.

29. Alliance-Torte.

Backe drei Torten, eine Brod-, eine Biscuit- und eine Mandeltorte. Fülle die zwei ersteren mit Eingemachtem, lege sie wie die Punschtorten auf einander, und die Mandeltorte oben auf, und glasire diese an der Seite und oben mit Chocolade- oder einer andern Glasur.

30. Brennende Torte.

Hiezu kann man jede Torte, nur nicht gefüllte, nehmen. Man tränke sie gut mit scharfem Spiritus oder Arack, und brenne sie an, sobald sie auf die Tafel gesetzt wird.

31. Baisée-Torte.

Nimm ein reines Blech, mache es heiß, bestreiche es mit weißem Wachs und zeichne, wenn es kalt ist, die Größe der Torte darauf; ziehe 8 Eiweiß ab, schlage sie recht steif und arbeite 1 Pfund feingesiebten Zucker dazu. Dressire die Torte hübsch rund auf das Blech, setze einen hohen Rand auf und backe sie. Du kannst auch mehrere runde Kränze von der Masse backen, die dann als Rand aufgesetzt werden. Hat man eine Backspritze, so kann man ihr eine hübsche Form geben; überdieß läßt sie sich auch mit dem Löffel artig dressiren. Sie wird mit Rahmcrême gefüllt, doch erst, bevor sie zu Tisch gegeben wird.

32. Linzertorte.

¾ Pfund geschälte, gestoßene Mandeln mit ¾ Pfund gesiebtem Zucker, 1 Pfund Mehl, ¾ Pfund Butter und 2 ganzen Eiern gewirkt und ausgewellt; ein Blech damit belegt; Eingemachtes darauf gefüllt und einen Deckel oder Streifen von derselben Masse darüber gespannt und gebacken.

33. Andere Art.

¼ Pfund rohgestoßene Mandeln, ½ Pfund gesiebten Zucker, ½ Pfund Butter, ¾ Pfund Mehl, 1 Ei und 1 Quint Zimmt. Verfahren wie oben.

34. Anderes Verhältniß.

½ Pfund Zucker, ½ Pfund geschälte, gestoßene Mandeln, 6 hartgesottene Eidotter, am Reibeisen gerieben, 6 frische Eidotter, etwas Zimmt, die feingeschnittene Schale einer Citrone und ½ Pfund Mehl mit einander verarbeitet und ½ Pfund Butter dazu geknetet. Verfahren wie oben. Die Torte wird mit Ei bestrichen.

35. Bröseltorte.

Man verfertigt einen Teig aus ½ Pfund Zucker, ½ Pfund gestoßenen Mandeln, ¾ Pfund Mehl und ½ Pfund Butter, wirkt später die

feingeschnittene Schale einer Citrone, ½ Loth Zimmt, ½ Loth Nelken, den Saft einer Citrone und 1 Ei hinein und behandelt sie wie No. 32.

36. Gefüllte Bröseltorte.

Man rollt vom obigen Teig 3—4 runde Blätter aus, bestreicht jedes derselben mit gequirltem Ei, backt jedes besonders, legt dann die Blätter auf einander, indem man zwischen jedes eine andere Marmelade streicht. Dann überstreicht man die Torte dick mit einem Schnee von 4 Eiweiß, bestreut sie stark mit Zucker, backt sie langsam fertig und garnirt sie mit eingemachten Früchten.

37. Sandtorte.

2 Pfund frische, ausgewaschene Butter wird zur Sahne gerührt und nach und nach, immer nach einer Seite, 10 Eier und 10 Eigelb hinzugegeben, dann 1 Pfund feingestoßenen, gesiebten Zucker, 2 Pfund Kraftmehl, das abgeriebene Gelbe einer Citrone und 4 Loth Spiritus vini.

Die Blechform wird mit Butter ausgestrichen und mit Semmelkrumen ausgestreut.

38. Andere Art.

½ Pfund Butter leicht gerührt, 12 Eigelb, die abgeriebene Schale einer halben Citrone und ½ Pfund gesiebten Zucker langsam dazu; zuletzt ¼ Pfund feines Mehl, ¼ Pfund Kartoffelmehl und den Schnee von den Eiweiß tüchtig mit einander durchgearbeitet, eingefüllt und nicht zu heiß gebacken.

39. Andere Art.

½ Pfund Butter, ½ Pfund Zucker, 2½ Vierling Mehl, 9 ganze Eier. Verfahren wie oben.

40. Oder:

4 Loth Butter, 8 Eigelb, 8 Loth Zucker, 6 Loth geschälte, gestoßene Mandeln, etwas gehackte Citronen, 16 Loth Mehl, der Schnee von 4 Eiweiß.

41. Specktorte.

½ Pfund geschälte Mandeln und 2 Citronenschalen werden länglich geschnitten und mit 3 Glas Wasser, ¼ Pfund Zucker und dem Safte der Citronen gekocht, bis es zu einem Syrup geworden ist. Inzwischen belegt man ein Blech mit einem feinen Butterteig, hebt das Geschnittene aus dem Syrup und legt es darauf hin, backt die Torte schnell und gießt den Syrup, wenn sie erkaltet ist, darüber.

42. Mandelschlange.

Von einem feinen Butterteig mit Zucker und Wein bilde zwei lange Streifen in der Breite von 4 Fingern, und streiche auf den einen die nämliche Füllung wie bei dem preußischen Zimmtkuchen; dann lege den andern Streifen darüber, schneide mit dem Backrädchen am einen Ende einen

Schlangenkopf und am andern einen Schwanz aus, biege Kopf und Schwanz so gegen einander, daß sie einander beinahe berühren; schuppe den obern Theil der ganzen Schlange mit einem Messer, an die Stelle der Augen drücke zu jeder Seite eine Wachholderbeere in den Teig und bestreiche das Ganze mit verkleppertem Ei, bevor es in den Ofen kommt. Den Rand drücke zu beiden Seiten fest auf einander.

43. Frangipane-Torte.

Belege ein Blech mit feinem Butterteig oder dem Teig zu Mailänderchen, und fülle ihn mit folgender Masse auf: Rühre 6 Loth Butter leicht, nimm 6 Loth Zucker, 4 Eigelb und die abgeriebene Schale einer Citrone dazu und rühre es recht stark, dann nimm 6 Loth gestoßene Mandeln, 6 Loth Mehl und den Schnee der Eiweiß dazu. Nun mache mit dem Backrädchen schmale Streifen von dem Butterteig, lege sie kreuzweise über den Kuchen, bestreiche ihn mit verkleppertem Ei und backe ihn.

44. Kleientorte.

1 ½ Pfund gesiebten Zucker, 1 ½ Pfund grobgestoßene Mandeln, die abgeriebene Schale von 2 und den Saft von 1 Citrone, ½ Loth feinen Zimmt, 1 Loth Citronat, ⅛ Pfund Haselnuß- oder Pfirsichkerne, 3 Loth Pomeranzenblüthenwasser, 8 Eiweiß zu Schnee geschwungen, dieß Alles gut unter einander gemengt, ein Blech oder eine Papierkapsel mit Butter bestrichen, eingefüllt, mit Zucker stark bestreut und im heißen Ofen gebacken.

45. Kranztorte mit Mandeln.

Man schlägt 8 Eiweiß zu steifem Schnee und gibt 1 Pfund geschälte, feinlänglichgeschnittene Mandeln, 1 Pfund Zucker und den Saft einer Citrone hinein. Vorher bereitet man aus Oblaten 9—10 zwei Fingerbreite Kränze, indem man die Oblaten mit Eiweiß zusammenfügt, aber jeden Kranz um 1 Viertelszoll kleiner macht. Auf 4 dieser Kränze setzt man nun die Masse 1 Zoll hoch auf, backt sie auf mit Schmalz bestrichenen Blechen langsam und setzt unterdessen die übrigen ebenfalls auf. Wenn alle gebacken sind, werden sie wie ein Berg auf einandergesetzt, so daß der kleinste oben ist, und mit eingemachten Früchten verziert oder mit verschiedenfarbigem Eis betropft.

46. Haselnußtorte.

½ Pfund Haselnußkerne mit ½ Glas Wasser feingestoßen, ½ Pfund Zucker mit 16 Eigelb schaumig gerührt, etwas gestoßener Zimmt, die Haselnüsse, 4 Loth Mehl und den Schnee von 8 Eiweiß dazu und wie No. 2 behandelt.

Kleine Törtchen.

47. Tot-fait.

½ Pfund gesiebter Zucker wird mit 5 Eigelb ¼ Stunde gerührt, dann ⅛ Pfund gerührte Butter, 5 Loth Mehl und die abgeriebene Schale

einer Citrone dazu genommen, das zu Schnee geschwungene Eiweiß dazu gethan, die Förmchen mit Butter bestrichen, die Masse eingefüllt, doch nicht, daß sie ganz voll sind, weil sie stark aufgehen, und gebacken.

48. Gewöhnliche Tot-fait.

6 Eier, eben so schwer Zucker, 3 Eier schwer Mehl, 1 Ei schwer Butter, eine abgeriebene Citronenschale. Verfahren wie oben.

49. Hausbrod-Törtchen.

1/4 Pfund Butter zergehen lassen, wenn sie warm ist 1/4 Pfund Zucker und 1/8 Pfund gestoßene Mandeln dazu genommen, zuletzt so viel Eier, als auf 1/4 Pfund gehen, 6 Loth Mehl und die abgeriebene Schale einer Citrone. Fülle die Masse in Förmchen, backe sie und verziere sie nachher mit einem beliebigen Eise.

50. Kalätschen oder mürbe Plätzchen.

Man nimmt 1/2 Pfund ungesalzene Butter, 1/2 Pfund Zucker, 3 Eier, eine Viertel-Metze Mehl, und für 1 Gr. 6 Pf. Hirschhornsalz, macht hiervon einen Teig, welchen man Messerrücken dick aufrollt. Man sticht mit einem in Mehl eingetauchten Glase keine runde Plätzchen aus, welche man mit gequirltem Ei bestreicht und mit abgezogenen, geriebenen oder geschnittenen Mandeln und Zucker bestreut, oder man belegt sie, nachdem sie gebacken sind, mit Gelée.

Sie werden auf ein mit Speck abgeriebenes, mit Mehl (ganz dünn) bestreutes Blech gelegt und beim Bäcker gebacken.

51. Portugiesen.

Reibe 1 Pfund Butter zu Sahne und gib nach und nach 8 Eigelb hinzu, dann 1 Pfund feingestoßenen gesiebten Zucker und 1 Pfund feines trockenes Weizenmehl, zuletzt das zu Schnee geschlagene Weiße der Eier. Diese Masse wird in kleinen Blech- oder Papierförmchen gebacken.

52. Genueser Törtchen.

1 Pfund Zucker mit 5 ganzen Eiern und 9 Dottern schaumig gerührt, 3/4 Pfund Mehl und 3/4 Pfund zerlassene Butter hineingegeben, zuletzt der Schnee der 9 Eiweiß. In gut ausgestrichene Förmchen eingefüllt und in ziemlicher Hitze gebacken.

53. Sandtörtchen.

1/2 Pfund Zucker, an welchem eine Citrone abgerieben wurde, 6 Eier, 1/2 Pfund Butter, 1/2 Pfund Mehl, behandelt wie oben.

54. Torteletten.

Man läßt 1/4 Pfund Zucker in einer Messingpfanne goldgelb werden, läßt 1/4 Pfund geschälte, kleingeschnittene Mandeln einige Minuten damit anziehen, streicht kleine Formen mit Mandelöl aus, drückt die heiße Masse

mit einem eisernen Löffel dünn hinein, stülpt sie nach dem Erkalten heraus und füllt die Törtchen mit eingemachten Früchten.

55. Weiße Torteletten.

Man macht einen Teig aus 1/4 Pfund Zucker, 3 Eidottern, 1/4 Pfund geschälten gestoßenen Mandeln, dem Saft und der abgeriebenen Schale einer Citrone, 1/4 Pfund Mehl und 1/4 Pfund Butter, legt gut ausgestrichene Förmchen damit aus oder bildet kleine runde Plätzchen davon, die mit Eis verziert werden.

56. Mandeltörtchen.

Die Förmchen werden mit Butterteig ausgelegt und mit folgender Masse gefüllt: 1/4 Pfund gestoßene Mandeln, 1/4 Pfund Zucker, 2 Loth Mehl, 1 ganzes Ei, 1 Eigelb gut verrührt; zuletzt der Schnee von 3 Eiweiß dazu.

57. Anis-Plätzchen.

3/4 Pfund Zucker und 6 Eigelb werden immer einen Gang 1/2 Stunde gerührt, dann gibt man nach und nach 1 Pfund Mehl hinzu und 1/2 Loth Anis. Zuletzt das zu Schnee geschlagene Weiße der Eier.

Backe die Masse entweder in kleinen Förmchen oder setze schnell kleine Häufchen davon auf Blech, welches mit Speck abgerieben und mit Mehl bestreut ist, und backe sie darauf schnell im nicht zu heißen Bäckerofen.

Fruchttorten.

58. Johannisbeertorte.

Belege ein Blech mit Butterteig. Pflücke 3 Schoppen Beeren in ein Sieb und gieße kaltes Wasser darüber. Schlage 9 Eiweiß zu einem steifen Schaum, vermenge 1 1/2 Vierling feingestoßenen Zucker mit 10 geschälten, zartgestoßenen Mandeln, in diese Mischung nimm je und je 1 Eßlöffel voll Schaum, rühre ihn leicht unter die Mandeln, bis er alle ist, dann streiche eine Schichte von dieser Schaummasse auf den Butterteigboden, vermenge die Beeren mit Zucker und lege sie geordnet darauf, den übrigen Mandelschaum darüber, und stelle die Torte sogleich in den heißen Ofen. Nach 1/4 Stunde belege sie mit einem Papierbogen; in 1 Stunde ist sie fertig.

59. Andere Art.

Johannisbeeren abgestreift und über Nacht eingezuckert, in einen Seiher zum Ablaufen gethan, ein Blech mit Butterteig ausgelegt und die Träubchen darauf, 1/4 Pfund Zucker mit 6 Eiern 1/2 Stunde gerührt, 1/4 Pfund feinstes Mehl (Stärkmehl, wenn man hat) dazu. Diese Masse über die Träubchen gegeben und gebacken.

60. Dritte Art.

1/2 Pfund gesiebten Zucker mit 6 Eiweiß, welche vorher zu Schnee geschlagen sind, recht dick gerührt, dann 1/2 Pfund geschälte, gestoßene Man=

deln und die abgeriebene Schale einer Citrone darein. Die Hälfte davon auf Butterteig gestrichen, dann die Träubchen, welche recht eingezuckert sein müssen, darauf und oben die andere Hälfte von dem Guß. Die nämliche Torte kann auch von Erdbeeren und Himbeeren gemacht werden.

61. Erdbeerentorte.

Gedörrtes und gestoßenes Weißbrod wird in Wein eingeweicht, mit Zucker und Zimmt versüßt und ein großer Teller voll Erdbeeren dazu gethan; dieß Alles wohl unter einander gerührt, auf ein mit Butterteig belegtes Blech gestrichen, von dem Butterteig lange Streifen kreuzweis darüber gelegt, diese mit Eiern angestrichen und gebacken. Wenn sie gebacken ist, so werden zwischen die Gitter hinein hübsche frische Erdbeeren gesteckt und diese mit Zucker bestreut.

62. Himbeerentorte.

12 Loth gesiebter Zucker und 10 Eigelb werden ½ Stunde gerührt, dann die abgeriebene Schale einer halben Citrone, 4 Loth gestoßene, geschälte Mandeln, 6 Loth feinstes Mehl (Stärkmehl) dazu genommen, zuletzt der Schaum von den Eiweiß. Ein Blech wird mit Butterteig ausgelegt, mit eingemachten oder frischen, mit Zucker etwas gekochten Himbeeren gefüllt, die gerührte Masse darüber gegossen und gebacken.

63. Biscuit mit Himbeeren.

½ Pfund gesiebten Zucker, 6 ganze Eier und 6 Eigelb ½ Stunde gerührt, dann 12 Loth Stärkmehl (feinstes Mehl) dazu genommen; 3 starke Eßlöffel voll Himbeeren mit 3 Eßlöffeln voll Zucker ebenfalls gerührt, 3 Eiweiß zu Schnee geschlagen, Zucker und Himbeeren dazu genommen, und recht steif geschlagen, dann leicht unter die obige Masse gerührt; ein Blech mit Butter bestrichen, eingefüllt und gebacken.

Auf die gleiche Weise kann Biscuit mit Erdbeeren gemacht werden.

64. Apfeltorte mit Weinschaum.

Belege ein Blech mit Butterteig und backe ihn in mäßiger Hitze. Schäle und halbire hinreichend Aepfel, dünste sie in Wein mit Zucker und Zimmt weich, doch so, daß die Brühe ganz einkocht; ordne sie auf dem Butterteigboden herum und verfertige dann folgende Crême: quirle 9 Eidotter mit 1 Schoppen altem weißem Wein, dem Saft und der Schale einer Citrone, setze das Gequirlte über Kohlen, rühre darin, bis es dem Rande nach siedet, dann menge schnell den Schaum von 6 Eiweiß darunter, und gieße die Crême heiß über die Aepfel. Diese Torte muß sogleich genossen werden.

65. Gittertorten.

Man belegt ein Blech mit einem feinen Butterteig, streicht eine beliebige Marmelade von Johannisbeeren, Himbeeren, Kirschen, Aprikosen, Zwetschen, Quitten oder auch Aepfelcompote darauf, legt von dem Butterteig Streifen kreuzweise darüber, bestreicht diese mit

Eiern und backt die Torte. Ebenso können auch kleine Törtchen gemacht werden.

66. Gußtorten.

Belege ein Blech mit Butterteig, nimm eine beliebige Marmelade von eingemachten Früchten darauf, oder koche grüne Früchte mit Zucker leicht ab und laß sie erkalten, bevor Du sie auf den Teig legst. Dann gib folgenden Guß darüber: $^1/_8$ Pfund gesiebten Zucker rühre stark mit 2 Eiern, nimm $^1/_8$ Pfund gestoßene Mandeln, 1 Quint Zimmt und so viel sauren Rahm dazu, bis der Teig hübsch geläufig ist, und die Früchte damit überdeckt werden können.

Ein anderer Guß über die Früchte kann so bereitet werden: 5 Eiweiß werden zu einem steifen Schaum geschlagen, 6 Loth gesiebten Zucker dazu genommen, dann 4 Loth geschälte, gestoßene Mandeln, Zucker und Mandeln nach und nach in die Eier gerührt, recht mit einander vermengt und über die Früchte gegossen. Wenn der Guß hellgelb gebacken ist, so wird ein Papier darüber gelegt.

Ein dritter Guß ist die bei der Baiséetorte beschriebene Masse.

Ein vierter Guß die bei der Mandeltorte No. 3 beschriebene Masse.

67. Apfelschneck (Apfelmelone).

Bestreiche eine Gugelhopfen- oder Melonenform dick mit Butter, bestreue es stark mit gestoßenem Zucker, mache einen feinen Butterteig, lege die Form sorgfältig damit aus, doch so, daß rings am Rande noch Teig genug zum Ueberschlagen bleibt; schnitzle Aepfel ganz fein, lege eine Lage Aepfel in die Form auf Teig, streue Zucker und Zimmt darüber, wieder eine Lage Aepfel, wieder Zucker und Zimmt, drücke die Aepfel fest auf einander und fahre so fort, bis die Form recht voll ist, dann überschlage den Teig so, daß die Aepfel ganz damit bedeckt werden, und backe es im heißen Ofen $1\,^1/_2$ Stunde lang. Wenn der Butterteig oben hellbraun ist, so legt man ein Papier darüber. Er muß warm auf die Platte gestürzt werden.

68. Apfelbrödchen.

Mache einen feinen Butterteig und stich runde Formen in der Größe einer kleinen untern Tasse davon aus; der Teig muß stark Messerrückens dick ausgewellt sein. Schäle Aepfel, halbire sie, nimm je auf einen Fladen einen halben Apfel, bestreue ihn stark mit Zucker und Zimmt, schlage den Teig auf der flachen Seite des Apfels zusammen, daß der Apfel wohl verwahrt ist, setze die Brödchen auf ein mit Butter bestrichenes Blech, so daß die Rundung aufwärts sieht, bestreiche sie mit Eiern und backe sie im heißen Ofen.

69. Hausbackenbrod.

Selbst Brod zum Backen vorzubereiten, ist eben sowohl vortheilhaft, weil das Brod billiger, als weil es schmackhafter ist. Roggenbrod von lauter Roggenmehl schmeckt am besten, aber ein Zusatz von einem Theil Gersten-

mehl zu zwei Theilen Roggenmehl geht wohl an. Wenn man backen will, setzt man Abends das Mehl im Backtroge in eine warme Stube, theilt es und nimmt zu einem halben Scheffel Mehl für einen Groschen Sauerteig. Die eine Hälfte des Mehls vermischt man mit dem Sauerteige und 6 Maß Wasser gut, stellt das Gestell über den Teig und darüber ein Teigtuch. Das Wasser muß lauwarm sein. Am andern Morgen früh knetet man die andere Hälfte Mehl und 1 Maß Wasser zwischen den Teig und wirkt ihn gut aus in einen Korb, welcher mit einer warmen Decke und dem darüber gebreiteten Teigtuche ausgelegt ist. So bringt man den Teig gut zugedeckt zum Bäcker, welcher die Brode formt, steigen läßt und bäckt.

Etwas Salz und Kümmel zwischen den Teig gethan, schmeckt gut und erhält das Brod frisch.

Hefenbackwerk.

Vorbemerkung.

Hier mag man berücksichtigen, was ich über die Verwendung der Hefe schon bei den Dampfnudeln mitgetheilt habe.

Die Milch und die Butter dürfen bei allem Hefenbackwerk noch nicht den Grad Wärme haben, welchen man mit lauwarm bezeichnet.

1. Weizenbrod.

1 Maß Milch, 1 Metze Mehl, 1 Löffelchen Salz, ½ Nößel (⅛ Maß) Hefen oder 3 Eßlöffel dicke Hefen, wird gut des Abends mit einander vermischt und zum Bäcker geschickt, welcher beliebig große Brode oder Semmeln daraus formt und sie mit bäckt. Man kann einige Brode mit Kümmel und Salz bestreuen. Je feiner das Mehl genommen wird, desto besser ist das Brod.

2. Gerührter Gugelhopfen (Topf- oder Napfkuchen).

In 1 Pfund leicht gerührte Butter rühre nach und nach 1½ Pfund Mehl, 16 Eier, 1 Schoppen Milch und ¼ Pfund gesiebten Zucker, und rühre diese Masse 1 Stunde lang, dann füge etwas Salz, 2 Eßlöffel voll gereinigte Bierhefe und ¼ Pfund Rosinen und Zibeben (Weinbeeren) dazu. Bestreiche eine Gugelhopfen- (Schnecken-) Form dick mit frischer Butter, bestreue sie mit geschnittenen Mandeln und Zucker, fülle die Masse ein, doch so, daß in der Form noch ein Drittel des Raums leer bleibt, weil er stark aufgeht, stelle sie 2—3 Stunden zu gelinder Wärme; wenn der Teig schön aufgegangen ist, so stelle die Form in den heißen Ofen; der Gugelhopfen braucht ¾ Stunden zu backen und wird noch warm auf die Schüssel gestürzt.

3. Hamburger Topfkuchen.

Reibe ½ Pfund Butter zu Sahne, rühre einen Gang, nach und nach ¼ Pfund Zucker, 7 ganze Eier, etwas gestoßene Muskatblüthe und abgeriebene Citrone, und 1 Pfund 4 Loth Weizenmehl, mit etwas Kartoffelmehl vermischt, gut durch, und gib zuletzt 6 Löffel gute Hefen dazu.

Backe diese Masse in einer mit Butter ausgestrichenen Form.

4. Geriebener Topfkuchen.

Muß wie Torten immer einen Gang gerieben werden, 1 Pfund ausgewaschene, feine Butter nimm in eine Schüssel, reibe sie zu Sahne und gib nach und nach 15 Eigelb hinzu. ¼ Pfund Zucker wird gestoßen und fein gesiebt ebenfalls hinzugegeben, darauf nach und nach so viel feines Weizenmehl mit Kartoffelmehl vermischt, daß der Teig fest genug ist, doch nur so fest, daß er von dem Löffel läuft. Zu dieser Masse gib ½ Pfund geschälte, geriebene, mit ¼ Maß Sahne vermischte Mandeln, worunter einige bittere sein dürfen, das abgeriebene Gelbe einer Citrone, etwas gestoßene Muskatblüthe, ein wenig Salz, ¼ Maß sehr gute Hefen und das zu Schnee geschlagene Weiße der Eier.

Die Formen werden immer mit Butter ausgestrichen und mit Semmelkrumen bestreut. Nachdem dieser Topfkuchen gehörig gegangen, muß er gleich in den Ofen zum Backen.

5. Gewöhnlicher Topfkuchen.

½ Maß Milch, ¼ Maß gute Hefen, etwas Rum und Zucker dazwischen gequirlt, 8 zu Schaum geschlagene ganze Eier, ¾ Pfund Butter, 1 Pfund große und ½ Pfund kleine Rosinen, abgeriebene Citrone, Muskatblüthe, Zimmt, etwas Salz, ½ Pfund Zucker und das nöthige gute Weizenmehl. Davon mache einen Teig, nicht zu dick, und gib ihn in zwei hübsche Mittelformen (jede Form nur ⅔ Theil voll), welche fett mit Butter ausgestrichen und mit Semmelkrumen ausgestreut sind.

6. Feiner Gugelhopfen.

½ Pfund Butter, 1½ Pfund Mehl, 18 Eier, 1 Schoppen Milch, eine Hand voll Zucker, Citronenschale und etwas Salz. Die Behandlung ganz wie oben.

7. Weihnachts-Semmel oder Stolle.

½ Maß Milch mit ½ Pfund Butter wird gut vermischt, dazu thue 3 ganze, gequirlte Eier, ¼ Maß gute Hefen, ¼ Pfund Zucker, ½ Pfund große Rosinen, ¼ Pfund Corinthen (kleine Rosinen), etwas geriebene Muskatnuß und abgeriebene Citrone nebst ein wenig Salz. Mache hiervon mit feinem Weizenmehl einen steifen Teig, laß ihn gut gehen und laß vom Bäcker kurz bevor die Semmel in den Ofen soll, den Teig dazu wirken und der Semmel die gehörige Form geben.

Sobald sie aus dem Ofen kommt, bestreiche sie mit guter ungesalzener Butter und bestreue sie mit Zucker und Zimmt. Besprenge sie mit Rosenwasser und streue nochmals Zucker darauf.

8. Bessere Art.

1/2 Maß Milch wird gut mit 3/4 Pfund Butter vermischt, dazu gib etwas mehr als 1/4 Maß gute Hefen, 1/2 Pfund geschälte, feingestoßene Mandeln, wobei einige bittere sein dürfen, 1/4 Schale feingeschnittenen Citronat, 3/4 Pfund große Rosinen, 1/2 Pfund kleine Rosinen (Corinthen), 3/8 Pfund Zucker, von 6 Eiern das gequirlte Gelbe, etwas Salz, gestoßene Muskatblüthe, abgeriebene Citrone, und das nöthige Mehl (feines Weizenmehl). Laß den Teig gut aufgehen uud kurz vor dem Einschieben in den Ofen vom Bäcker wirken und formen.

Heiß aus dem Ofen kommend, behandle sie wie oben, gib aber noch gestoßene Mandeln darauf.

9. Hefenkranz.

Aus 1 1/2 Pfund Mehl und für 2 kr. Hefe mache einen Brodteig an. Wenn dieser gegangen ist, so werden 3 Eier, Zucker, etwas Salz und 1/4 Pfund leicht gerührte Butter hineingeschafft. Wenn es zwei Kränze geben soll, so werden 6 gleiche Kugeln gemacht, lange Stangen gedreht, je ein dreifacher Zopf geflochten und an beiden Enden zusammengenommen. Sind die Kränze nochmals gegangen, so werden sie mit verkleppertem Ei bestrichen, mit Mandeln und Zucker bestreut und gebacken.

10. Aniskranz.

Von 1 1/2 Pfund Mehl und 2 kr. Hefe wird ein Vorteig gemacht; dann 1/4 Pfund Zucker mit 1/8 Pfund Butter leicht gerührt, nach und nach 4 Eier hineingeschlagen; dieß an den Vorteig gethan, für 1 kr. Anis darein, mit Milch verdünnt und dann gehen lassen. Hierauf wird ein Kranz geflochten. Wenn er wieder gegangen ist, wird er mit verkleppertem Ei bestrichen, mit Zucker und länglich geschnittenen Mandeln bestreut und gebacken.

11. Mürber Kuchen.

Nimm 2 Pfund Mehl, 1/2 Pfund Butter, 2 Eier und 1 1/2 Schoppen Milch, und erwärme jedes dieser Dinge gehörig. Mit 1/2 Pfund von diesem Mehl rühre mit Milch und einem Eßlöffel voll Bierhefe einen Vorteig an, schneide die Butter in dünne Scheiben darauf herum, und stelle die Schüssel zu gelinder Wärme. Ist der Vorteig aufgegangen und die Butter weich, so klopfe diese mit einem hölzernen Spatel tüchtig hinein, nimm das übrige Mehl bis auf eine Handvoll hinein, die beiden Eier, gehöriges Salz, einen Eßlöffel voll Hefe und endlich Milch an den Teig, bis seine Dicke so ist, daß ein nasser, dem Teige aufgedrückter Finger nicht klebrig davon wird. Arbeite nun den Teig mit dem Spatel so tüchtig, bis er sich von diesem losschält. Laß ihn zum zweiten Mal bei gelinder Wärme gehen, dann nimm ihn auf das Wellbrett und wirke ihn leicht und schnell mit dem Rest des Mehles zu einem runden Laibe, der an dem Rand 2 Finger, in der Mitte aber 4 Finger dick ist; drücke den Rand rings um fest an, daß er nicht zurückweicht, lege den Kuchen auf ein eisernes, mit Mehl bestreutes

Blech, stelle ihn zu gelinder Wärme, und wenn er zum dritten Mal gegangen ist, so bestreiche ihn mit verkleppertem Ei, streue Anis oder Kümmel und Salz darüber, und backe ihn im heißen Ofen. Diese Arbeit muß 3 ½ Stunden, bevor er in den Ofen kommt, begonnen werden.

12. Hefenbretzeln.

3 Pfund Mehl in eine Schüssel genommen, mit 1 ½ Schoppen warmer Milch und einem starken Eßlöffel voll Hefe angerührt und recht geklopft. Dann läßt man den Teig gehen, schneidet hierauf 1 Pfund Butter in eine Schüssel, rührt sie leicht, 6 Eier, noch einen Löffel voll Hefe, ¼ Pfund Zucker und etwas Salz daran, gibt dieses Alles an den Teig, klopft ihn, bis er ganz glatt ist, macht Bretzeln daraus, läßt sie wieder gehen, bestreicht sie vor dem Backen mit Eiern und streut Zucker darauf.

13. Zöpfe.

3 Pfund Mehl in eine Schüssel genommen, mit nicht ganz 2 Schoppen warmer Milch und 2 starken Eßlöffeln voll Hefe angerührt und recht geschafft. Dann läßt man den Teig bei gelinder Wärme gehen, schneidet hierauf ½ Pfund Butter in eine Schüssel, rührt sie mit 4 Eiern und ¼ Quint feingestoßenen Nelken, schafft Alles unter den Teig, läßt ihn, wenn er ganz glatt geklopft ist, nochmals gehen, bildet dann Zöpfe oder lange Semmeln daraus, bestreicht sie mit verkleppertem Ei und backt sie.

14. Hefenseelen.

5/4 Pfund Mehl, 1 ½ Vierling Butter, 1 Ei, 2 Dotter, 4 Loth gestoßenen Zucker, 2 Eßlöffel gereinigte Bierhefe und Milch nach Bedarf. Behandle den Teig ganz wie den zu mürben Kuchen, dann nimm ihn auf das Wellbrett, stich mit einem silbernen Eßlöffel Häuflein heraus, mache alle gleich groß und bilde länglich runde, an beiden Enden zugespitzte Formen. In der Mitte müssen sie etwas mehr, an dem Rand etwas weniger als ein Finger dick sein. Lege sie in einer Entfernung von etwa 3 Fingern auf mit Butter bestrichene und mit Mehl bestreute Backbleche, laß sie langsam aufgehen, wozu es eine Stunde erfordert, bestreiche sie dann mit dem Schaum von 2 Eiweiß, unter welchen eine Handvoll gestoßenen Zucker gemengt ist, und backe sie, bis unten, wenn man eine Seele in die Höhe hebt, kein Mehlgeruch mehr zu bemerken ist.

Aus der nämlichen Masse macht man Bretzeln, mit Eischaum und Mandeln bedeckt, Zöpfe mit Rosinen in der Masse, Kränzchen mit Ei und Honig bestrichen.

15. Dresdener Torte.

Man macht einen Vorteig von 1 Pfund Mehl, 3 Eßlöffel voll süßem Rahm und 3 Eßlöffel voll Hefe. Wenn er gegangen ist, so wird ½ Pfd. Butter, 4 ganze Eier, 4 Dotter, 6 Loth Zucker, 1 Eßlöffel voll Rosenwasser und die feingeschnittene Schale einer Citrone hineingeschafft, die Masse in eine bestrichene Form eingefüllt, langsam gebacken und nachher mit Zucker bestreut.

16. Altenburger Platz.

Man nimmt 3 Eßlöffel voll Zucker, 3 Eier, 1 Eßlöffel voll Rum, 3 Eßlöffel voll zerlassene Butter und 1 Schoppen Milch in eine Schüssel und schafft so viel Mehl hinein, daß sich der Teig wallen läßt. Er wird dann 2 Messerrücken dick ausgerollt, mit Butter bestrichen, einige Stunden in den Keller gestellt, dann mit einer Gabel gestochen, wieder mit Butter bestrichen, hellbraun gebacken und aus dem Ofen mit Zucker und Zimmt bestreut.

17. Gräupchenkuchen.

1 Nößel Mehl, 8 Loth zerlassene, ganz heiße Butter, 2 Eßlöffel voll Zucker mit einander geschafft, daß es kleine Klümpchen gibt, die dick auf einen mit Eiweiß bestrichenen Hefenteig gestreut werden. Man gibt den Kuchen in den Bäckerofen, bestreicht ihn sogleich nachher stark mit Butter und bestreut ihn mit Zucker und Zimmt.

18. Zwieback.

1 Pfund Mehl, 1/4 Pfund Butter, 1/4 Pfund Zucker, 1 Schoppen Milch, 2 Eßlöffel voll gereinigte Bierhefe. Behandle den Teig wie bei den mürben Kuchen, nur muß das Mehl alles genommen werden; sollte er bei tüchtigem Schaffen etwas feucht werden, so nimm noch Mehl dazu, bis er trocken ist; dann nimm ihn auf das Wellbrett und laß ihn gehen, bis er kleine Ritzen bekommt. Wirke ihn kurz, schneide Stücke Teig ab; bilde stark daumendicke und anderthalb Finger lange Stängelchen daraus, drücke diese in der Mitte dünner als oben und unten, jedoch etwas breit, lege sie auf mit Butter bestrichene und mit Mehl bestreute Backbleche in der Entfernung von 3 Fingern von einander, und laß sie gehen. Bevor sie in den Ofen kommen, bestreiche sie mit süßer Milch.

Am andern Tage trenne die Laibchen mit einem scharfen Messer der Länge nach entzwei, lege sie auf eiserne Backbleche, so daß die geschnittene innere Seite aufwärts sieht, und stelle diese in einen etwas abgekühlten Ofen, bis der Zwieback eine braune Farbe hat.

Dieser Zwieback ist für kleine Kinder eine sehr gesunde Speise. Man stößt ihn sehr fein, läßt ihn in heißem Wassen aufquellen, kocht ihn mit Wasser weich und gießt dann Milch zu, bis er dünn genug ist. Mit der Milch läßt man ihn 5—10 Minuten kochen.

Als Backwerk aufzustellen, ist er sehr gut, wenn man die halbirten Stücke dick mit folgendem Gusse bestreicht, und im Ofen abtrocknen läßt: Man schlägt 2 Eiweiß zu einem steifen Schaum und rührt 1/4 Pfund gesiebten Zucker und etwas gestoßene Vanille dazu.

19. Ein gewöhnlicher Kaffeekuchen.

3/4 Maß Milch und 1/2 Pfund Butter, 1/4 Maß gute frische Hefen, 1/2 Pfund Zucker, gestoßene Muskatblüthe, abgeriebene Citrone, mit dem nöthigen Mehl vermischt zu einem ziemlich festen Teige. Laß diesen Teig gut aufgehen, wirke ihn aus und rolle ihn auf dem Küchenbrett etwas

aus, halte ein Blech, ungefähr so groß als 3 an einander geheftete Bogen Papier, bereit, welches mit Butter bestrichen und mit Mehl dünn bestreut ist, und lege den halb ausgerollten Kuchen darauf, mangele ihn nun, so groß als das Blech ist, und bestreiche ihn mit Butter. Wenn der Kuchen gut aufgegangen ist, kommt er in den Ofen. Gut hellbräunlich gebacken, wird er noch warm vom Blech auf das Kuchenbrett geschoben, mehrmals mit Butter bestrichen und mit Zucker bestreut. Nach Belieben auch mit Rosenwasser besprengt.

Man kann diesen Kuchen auch auf dem Papier backen. In diesem Falle näht man 3 Bogen an einander, bestreicht sie mit Butter und bestreut sie dünn mit Mehl.

Nimmt man Rosinen in den Kuchen, so rechnet man auf ½ Maß Milch ungefähr ½ Pfund große und ¼ Pfund kleine Corinthen. Geschälte, geriebene Mandeln sind auch gut darin. In diesem Falle nimmt man die Hefen reichlicher, eben so wenn man mehr Butter hineinnimmt oder Eier, was ganz willkürlich ist.

Man liebt auf Kaffeekuchen folgenden Streusel sehr, wenn man in den Teig weder Rosinen noch Mandeln nimmt.

20. Schlesischer Streusel über gewöhnlichen Kaffeekuchen.

Man vermischt in einer Schüssel ½ Maß Mehl mit ½ Maß feingestoßenem Zucker, gibt 6—7 Eßlöffel heiße Butter darauf und verrührt dieß gut mit einander. Damit bestreut man den Kuchen und tröpfelt nochmals Butter darauf. Berechnet auf einen 3 Bogen Papier großen Kuchen.

21. Mandelguß über gewöhnlichen Kuchenteig.

Berechnet zu einem 3 Bogen Papier großen Kuchen: 1 ½ Pfund gebrühte, geschälte und geriebene oder feingestoßene Mandeln vermischt man gut mit 1 Pfund feingestoßenem Zucker und 18 Loth zerlassener Butter. In diese Masse rühre 6—8 Eigelb, schlage das Weiße der Eier zu Schnee und gib es ebenfalls dazu. Einige bittere Mandeln dazwischen gerieben und abgeriebene Citrone zur Würze.

Man streicht mit einem Löffel die Masse auf dem Kuchen gleichmäßig.

22. Schnitzbrod (Hutzelbrod, Birnsemmeln).

1 Vierling gedörrte Birnenschnitze und ½ Achtel gedörrte Zwetschen werden jedes besonders mit Wasser recht weich gekocht, dann die Schnitze entzwei geschnitten und die Zwetschen ausgesteint. Die zurückgebliebene Brühe beider Obstsorten laß mit den Steinen noch ein wenig einkochen, gieße sie dann durch ein Sieb und stelle sie bei Seite. Dieß muß am Tage vor dem Backen geschehen. Unter diese Schnitze mische 1 Pfund angeschwellte Weinbeeren, von ½ Vierling großer Nüsse die Kerne, 1 Pfund geschälte, halbirte Mandeln, ½ Pfund recht saftige Feigen, jede in 3 oder 4 Theile zerschnitten, 1 Loth gestoßenen Zimmt, 1 Quint Nelken, 2 Loth Anis, wer diesen liebt, 2 Loth länglich und zartgeschnittene Pomeranzenschalen, eben so 2 Loth Citronat, die Schale einer Citrone, endlich ¼ Schoppen ächten Kirschengeist, und laß dieß über Nacht in einer zugedeckten Schüssel stehen.

Am nämlichen Abend wird der Teig auf folgende Weise vorbereitet. In eine trockene Gelte nimm ½ Vierling Brodmehl, erwärme dasselbe, wie auch die Schnitzbrühe, mache in die Mitte des Mehles eine Vertiefung und knete aus Schnitzbrühe und 1 Eßlöffel voll Bierhefe einen Vorteig an. Gegen 4 Uhr Morgens wird derselbe in Zimmerwärme hoch aufgegangen sein; nun schaffe für 3 Kreuzer Semmel- (Weißbrod-) Teig vom Bäcker hinein, so wie das umliegende Mehl und laue Schnitzbrühe; schaffe einen sehr festen trockenen Brodteig daraus, denn das Feuchte der Zuthaten treibt ihn sehr auseinander; dann gib die in der Schüssel befindlichen Zuthaten hinein, schaffe den Teig noch, bis Alles recht unter einander ist, scharre ihn zu einer runden, ebenen Masse zusammen und laß ihn aufgehen; dieß erfordert 1½—2 Stunden Zeit. Dann mache Laibchen von beliebiger Größe daraus, setze sie auf mit Butter bestrichene und mit Mehl bestreute Backbleche in einer Entfernung von 6 Fingern auseinander und stelle sie zur Wärme; sie brauchen wieder lange Zeit zum Aufgehen, und müssen sehr reif sein, bevor sie in den Ofen kommen, sonst werden sie speckig. Man backt sie mit dem Brode; dieß erfordert 1 Stunde.

Kleinbackwerk.

Vorbemerkung.

Das Backen muß mit großer Vorsicht geschehen; bei dem meisten Backwerk gilt die Regel, daß es genug ist, sobald die Böden desselben fest sind und sich ablösen lassen. Bei dem Backwerk, welches auf eisernen Blechen gebacken wird, muß jedes Stück desselben in einiger Entfernung von dem andern liegen, weil es meistens sehr auf- und auseinandergeht.

1. Offleten.

4 Loth zerlassene Butter, ½ Maß Milch, 1 Pfund Mehl, 8 Loth Zucker, ½ Loth Zimmt, 1 Ei werden mit einander wohl gerührt; das Offleteneisen wird in ein breitgeschichtetes Feuer gelegt; wenn es zu beiden Seiten heiß ist, so öffne es, bestreiche die innern Wände mit einer fetten Speckschwarte, fülle die eine Seite mit Teig an, schließe das Eisen langsam, halte es in's Feuer und backe die Offleten zu beiden Seiten hellbraun. Wenn sie aus dem Eisen gelöst ist, so wird der Rand rings um mit einer Scheere hübsch geschnitten. Man kann sie auch zu Hippen formen, indem man sie warm zusammenrollt wie eine Cigarre.

2. Hippen.

Zu 2 Eiern nimm eben so schwer Zucker und eben so schwer Mehl, rühre die Eier, bis sie weiß sind, nimm dann das Mehl und den Zucker

dazu, so wie die abgeriebene Schale einer halben Citrone und den Saft derselben, und rühre diese Masse wieder. Bestreiche ein Backblech mit Butter, streiche von der Masse runde Fladen in der Größe einer Untertasse auf, backe sie und rolle sie noch warm über Tabakrollenhölzchen. In den Teig kann man auch feingestoßene Mandeln, und in diesem Falle das Weiße von einem Ei und noch etwas Zucker nehmen.

3. Bretzeln.

¼ Pfund zerlassene Butter, 3 Eier, 9 Loth Zucker, 1 Loth Zimmt, Mehl darein, bis Kügelchen davon gemacht werden können. Diese in heiße, mit Speckschwarten bestrichene Bretzeleisen genommen, das Eisen zugeklatscht, und wie die Offleten gebacken.

4. Andere Art.

¼ Pfund zerlassene Butter, ¼ Pfund gestoßene Mandeln, ¼ Pfund gesiebten Zucker, ½ Pfund Mehl, ½ Loth feinen Zimmt, die abgeriebene Schale einer halben Citrone. Verfahren wie oben.

5. Gewöhnliche Waffeln.

In ½ Pfund leicht gerührte Butter rühre abwechslungsweise je einen Eßlöffel voll Mehl und 1 Ei, bis 6 warmgemachte Eier und ½ Pfund warmes Mehl aufgerührt sind; thue etwas Salz in den Teig und verdünne ihn mit ½ Schoppen warm gemachtem Rahm oder Milch. Rühre die Masse recht lange, die Waffeln werden um so feiner, auch erhält man mehr; dann lege das Waffeleisen in ein breitgeschichtetes Feuer, bestreiche, wenn es heiß ist, die innern Wände mit fetter Speckschwarte, fülle die tiefer gefugte Seite mit Teig an, schließe das Eisen langsam, daß kein Teig ausgequetscht wird, halte es in's Feuer und backe die Waffeln hellbraun. Wenn sie aus dem Eisen gelöst ist, so bestreue sie mit Zucker und Zimmt. Das Eisen wird beim jedesmaligen Einfüllen des Teiges vorher mit Speckschwarte überstrichen.

6. Andere Art.

½ Pfund Butter, 5 Eier, 5 Eßlöffel voll Mehl, die benöthigte Milch und Zucker nach Belieben. Verfahren wie oben.

7. Feine Waffeln.

¼ Pfund Butter, ¼ Pfund geschälte, gestoßene Mandeln, 4 Eier, 8 Loth Mehl, Rahm nach Erforderniß; Verfahren wie oben.

8. Andere Art.

½ Pfund Butter, ¾ Pfund Mehl, 7 Eigelb, ½ Schoppen sauren Rahm, etwas Milch, Citronenschale, ¼ Pfund geschälte, gestoßene Mandeln und der Schaum von 7 Eiweiß. Verfahren wie oben.

9. Hefenwaffeln.

1/2 Pfund Butter leicht gerührt, 4 Eier dazu, 1/2 Schoppen süßen Rahm, einen starken Löffel voll Bierhefe, etwas Salz und Mehl dazu, bis der Teig dick genug ist. Verfahren wie oben.

10. Pfaffenkappen.

10 Loth Zucker, 4 Loth gestoßene, geschälte Mandeln, 22 Loth Mehl, 2 Eier zu einem Teig verarbeitet, 10 Loth Butter dazu geschnitten, die Masse tüchtig geschafft, Messerrücken dick ausgewellt, runde Formen in der Größe einer Untertasse ausgestochen, einen Kaffeelöffel voll Eingemachtes oder eine Mandelfülle, wie bei dem preußischen Zimmtkuchen, darauf gestrichen, den Teig an den Enden so zusammengefaßt, daß er ein Dreieck bildet, und diesen zusammengenommen randartig ausgekneipt. Bestreiche ein Backblech mit Butter, lege die Pfaffenkappen darauf, und backe sie im heißen Ofen. Sie dürfen nicht gelb werden.

11. Andere Art.

Von einem feinen Butterteig mache Formen wie oben, bestreiche sie mit Eingemachtem oder Aepfelcompote und bilde die Pfaffenkappen. Lege sie auf ein Backblech, bestreiche sie mit verkleppertem Ei und backe sie.

Auf die nämliche Weise werden statt Pfaffenkappen **Krapfen** verfertigt.

12. Mandelkrapfen.

Aus einem Butterteig von Wein und Zucker bilde Krapfen, und fülle sie mit folgender Masse: 1/4 Pfund geschälte, gestoßene Mandeln, 1/4 Pfund gesiebten Zucker, die abgeriebene Schale einer halben Citrone werden mit 2 Eigelb und dem Schnee von 1 Eiweiß angerührt. Sind die Krapfen gebildet, so streiche sie vor dem Backen mit feingestoßenem und mit Wasser angefeuchtetem Zucker an.

13. Geduldzeltchen.

4 Eiweiß zu Schnee geschlagen, 1/4 Pfund gesiebten Zucker dazu genommen und die Masse 1/2 Stunde gerührt, dann 5 Loth weißes Mehl schnell dazu, so wie die abgeriebene Schale einer halben Citrone und den Saft derselben. Nun läßt man die Masse eine Weile stehen, bestreicht ein Blech mit Butter, formirt mit einem Kaffeelöffel von der Masse große Tropfen darauf, oder läßt sie durch einen Trichter auf das Blech tröpfeln und backt sie.

14. Andere Art.

4 ganze Eier und 1 Pfund Zucker 1 Stunde gerührt, die abgeriebene Schale einer Citrone, oder statt dieser 1 Quint gestoßene Nelken, zuletzt 1 Pfund Mehl dazu genommen. Dieß zu einem Teig verarbeitet, 2—3 Messerrücken dick ausgewellt, mit Formen ausgestochen, auf ein mit Butter

bestrichenes Blech gelegt, 12 Stunden in der Wärme stehen lassen, und dann im Ofen gebacken.

15. Mailänderchen.

1 Pfund Zucker, 8 Eier, die abgeriebene Schale einer Citrone und 1 1/2 Pfund Mehl zu einem dicken Teig gemacht, 1 Pfund Butter dazu geschnitten und tüchtig damit verarbeitet, 2—3 Messerrücken dick ausgewellt, Formen ausgestochen, auf ein bestrichenes Blech gesetzt, mit Eigelb bestrichen und gebacken.

16. Oder:

1/2 Pfund Zucker, 5 Eier, 1 Pfund Mehl, 1/2 Pfund Butter.

17. Oder:

1 Pfund Zucker, 4 Eier, die abgeriebenen Schalen von 2 Citronen, 5/4 Pfund Mehl, 1 Loth Butter. Verfahren wie oben.

18. Oder:

1/2 Pfund Zucker, 3 Eier, die Schale einer Citrone, 1 Pfund Mehl, 3/4 Pfund Butter.

19. Oder:

1/2 Pfund Zucker, 5 Eigelb, 1 Eiweiß, 1 Pfund Mehl, 1/2 Pfund Butter. Verfahren wie oben.

20. Brettsteine.

1/2 Pfund Zucker, 2 Eier eine halbe Stunde gerührt, 1/2 Pfund Mehl und die abgeriebene Schale einer Citrone dazu genommen, 2—3 Messerrücken dick ausgewellt, Formen ausgestochen, auf bestrichene Bleche gesetzt und gebacken.

21. Englische Tropfen.

3 Eiweiß zu Schnee geschlagen, 1/4 Pfund Zucker, einige Tropfen Bergamotten-Oel und 1/8 Pfund Mehl dazu gerührt, Tropfen wie bei den Geduldzeltchen gebildet, mit Eigelb bestrichen, und auf bestrichenen Blechen gebacken.

22. Chocoladebrödchen.

8 Eiweiß zu Schnee geschwungen, 1/2 Pfund gesiebten Zucker, 1/2 Pfund rohgestoßene Mandeln, 1/2 Pfund geriebene Chocolade, 1/4 Pfund Mehl, 1/2 Loth Zucker dazu gerührt, zu einem Teig verarbeitet 2—3 Messerrücken dick ausgewellt, Formen ausgestochen, das Blech mit Mehl bestreut, und in mäßiger Hitze gebacken. Aus der nämlichen Masse können auch Leckerchen gemacht werden.

23. Andere Art.

2 Eiweiß zu Schnee geschwungen, 1/4 Pfund geriebene Chocolade dazu genommen, mit einem Kaffeelöffel kleine Häufchen von dieser Masse auf ein auf einem Backblech befindliches Papier gesetzt und im Ofen gebacken.

24. Dritte Art.

1/2 Pfund Zucker mit 3 ganzen Eiern 1/2 Stunde gerührt, die abgeriebene Schale einer halben Citrone, etwas Zimmt und Nelken, 1/8 Pfund geschnittenen Citronat, 6 Loth geriebene Chocolade und 1/2 Pfund Mehl damit vermengt, kleine Häuflein aufgesetzt und gebacken.

25. Vierte Art.

2 Eiweiß zu Schnee geschlagen, 1/2 Pfund Zucker und 1 Loth geriebene Chocolade dazu. Behandlung wie oben. Im kühlen Ofen gebacken.

26. Magenbrod.

12 Eier und 1 Pfund feingesiebten Zucker 1 Stunde geschwungen, 3/8 Pfund rohe, gestoßene Mandeln, 3 Theelöffel voll gestoßene Nelken und 1/2 Pfund Mehl dazu gerührt, in eine mit Butter bestrichene Form gefüllt und in heißem Ofen gebacken. Zum Gebrauche wird es in hübsche Schnitten geschnitten.

27. Mandelepheu.

1/4 Pfund geschälte, gestoßene Mandeln, 1/4 Pfund Zucker, 1/2 Loth Zimmt, 2 große Eier, die abgeriebene Schale einer halben Citrone mit Mehl zu einem Teig verarbeitet, fingerslange und 1 1/2 fingersbreite Schnittchen daraus geformt, mit dem Messerrücken kreuzweis Striche darauf gezogen, auf bestrichenen Blechen im Ofen gebacken.

28. Mandelkränzchen.

6 Eiweiß zu Schaum geschlagen, 3/8 Pfund gesiebten Zucker 1/4 Stunde damit gerührt, 1/2 Pfund geschälte, ziemlich feingehackte Mandeln und 1 Kaffeelöffel voll Mehl dazu genommen, auf ein bestrichenes Blech Oblaten gelegt, von der Masse Kränzchen darauf formirt und im Ofen gebacken

29. Andere Art.

1 Pfund Zucker, 5 Eier, 2 Eßlöffel voll Zimmt, 1 1/2 Pfund Mehl, 1 Pfund Butter zu einem festen Teig gewirkt, 2 Messerrücken dick ausgewallt, mit einem orangeartigen Ausstecher ausgestochen, mit Eigelb angestrichen, mit gröblich gehackten Mandeln und gröblichem Zucker bestreut und im heißen Ofen gebacken.

30. Tyroler-Brod.

1/2 Pfund geschälte, gestoßene Mandeln, 1/4 Pfund Zucker, 1/2 Pfund Mehl, etwas Anis mit 4 Eigelb und einem halben Glase altem, weißem Wein zu einem Teig verarbeitet, 1/2 Pfund Butter hineingeschafft, 2 Mes-

ſerrücken dick ausgewellt, überſchlagen, Dreiecke ausgeſchnitten, dieſe auf ein mit Mehl beſtreutes Blech gelegt, mit Zucker überſiebt und in einem warmen Ofen lichtgelb gebacken.

31. Anisbrod.

Quirle 6 Eier, rühre ſie ½ Stunde lang mit ½ Pfund geſiebtem Zucker, füge ½ Loth Anis, die abgeriebene Schale einer Citrone und 18 Loth Mehl dazu. Ordne die Maſſe in zwei handbreiten, langen Streifen auf ein mit Butter beſtrichenes und mit Mehl beſtreutes Backblech und backe ſie im heißen Ofen. Schneide ſie noch warm in Schnitten und röſte dieſe auf Backblechen im Ofen ſchön gelb.

Oder: 1 Pfund Zucker, 7 Eier, 2 Loth Anis, etwas abgeriebene Citrone, 1½ Pfund Mehl.

32. Andere Art.

¼ Pfund Zucker und 2 Eier ½ Stunde lang gerührt, 1 Loth Anis beigefügt und Mehl, bis der Teig nicht mehr läuft. Verfahren wie oben.

33. Dritte Art.

⅛ Pfund leicht gerührte Butter, ½ Pfund Zucker, 2 ſtarke Eßlöffel voll Anis, etwas abgeriebene Citronenſchale, 4 Eier wohl durcheinander gerührt, Mehl darein gewirkt, bis die Maſſe dick genug iſt, um lange Brödchen daraus zu bilden. Dieſe werden auf ein mit Mehl beſtreutes Backblech gelegt, mit verkleppertem Ei beſtrichen und gebacken und behandelt wie oben.

34. Aniskücheln.

8 Loth Zucker mit dem Schnee von 2 Eiern vermiſcht, 2 Eßlöffel voll Mehl hineingegeben, die Maſſe fingerdick auf viereckige oder runde Blättchen von Oblaten aufgeſtrichen, mit Anis beſtreut und langſam gebacken.

35. Mekle.

6 Eier und 1 Pfund Zucker 1 Stunde lang gerührt, 1 Pfund Mehl und die abgeriebene Schale von 1—2 Citronen dazu genommen, ausgewellt, Formen ausgeſtochen und auf beſtrichenen Blechen im Ofen gebacken.

36. Hallerbrod.

8 Eier mit ¾ Pfund Zucker ½ Stunde geſchwungen, ¾ Pfund geſchälte, entzweigeſchnittene Mandeln, ¾ Pfund Weinbeeren (Eibeben), ¼ Pfund Roſinen, für 1 kr. Anis und ¾ Pfund Mehl dazu genommmen, in eine tiefe mit Butter beſtrichene Form gegoſſen, im Ofen gebacken und nachher in Schnitten getheilt.

37. Ofenküchel (Kaffeeküchlein).

½ Schoppen Milch, ½ Schoppen Waſſer und ¼ Pfund Butter werden in einer Pfanne ſiedend gemacht, dann wird ½ Pfund Mehl ſorg-

fältig damit angerührt und abgeröstet wie ein gebrühter Teig. Wenn er ein wenig erkaltet ist, werden nach und nach 6 Eier dazu geschlagen, jedes Ei muß aber mit dem Teig gerührt werden, bis es sich ganz mit demselben vermengt hat, bevor man ein anderes einschlägt, zuletzt kommt noch 1/8 Pfund Zucker dazu. Auf ein bestrichenes Blech setze mit einem Löffel runde Küchlein schneckenartig auf und backe sie im heißen Ofen.

Oder: 6 Loth Butter, 1 1/2 Schoppen Milch, 1 Prise Salz, 6 Loth Zucker, 1/2 Pfund Mehl, 12—14 Eier. Die aufgesetzten Küchel mit Eigelb bestrichen.

38. Andere Art.

Verfertige einen gebrühten Teig aus 2/3 Schoppen Milch, 1/8 Pfund Butter, 1/4 Pfund Mehl, 5 Loth Zucker, 4 Eier und 1/8 Pfund Rosinen. Setze wie oben Küchlein auf, bestreiche diese mit Eiweiß, lege auf jedes derselben einige länglichgeschnittene, geschälte Mandeln und backe sie.

39. Kapuzinerbrod.

1/4 Pfund brauner Zucker mit einem Ei gerührt, 1/4 Pfund rohgestoßene Mandeln, 1/4 Pfund Mehl und 1/2 Loth Zimmt dazu genommen, 1—2 Messerrücken dick ausgewellt, Formen ausgestochen und auf bestrichenen Blechen gebacken.

40. Vanillebrod.

1/2 Pfund Zucker mit 4 Eiern leicht gerührt, mit etwas feingestoßener Vanille, geschnittener Citronenschale, Pomeranzenschalen und Citronat vermengt. Von der Masse kleine Häufchen auf ein bestrichenes Blech gesetzt und gebacken.

41. Mandelbrod mit Chocolade.

6 Eiweiß zu Schaum geschlagen, 1/2 Pfund gestoßene Mandeln, 1/4 Pfund geriebene Chocolade, 1/4 Pfund Zucker, etwas Zimmt, Nelken, geschnittene Citronen und Pomeranzenschalen damit vermengt, aus dieser Masse kleine Häufchen auf ein mit Wachs bestrichenes Blech gesetzt und in nicht zu heißem Ofen gebacken.

42. Kleine Küchlein.

8 Loth Zucker, 2 Eier, 1 Pfund Mehl, 1/2 Pfund Butter auf ein Brett genommen und gewirkt, Messerrücken dick ausgewellt, Formen ausgestochen, auf ein bestrichenes Blech gesetzt, mit gequirltem Ei bestrichen, mit Zucker und Mandeln bestreut und gebacken.

43. Mocken.

1/2 Pfund Zucker und 4 Eigelb 1/2 Stunde gerührt, 12 Loth Mehl, die abgeriebene Schale einer halben Citrone, 2 Loth geschnittenen Citronat, 2 Loth Pomeranzenschalen und den Schnee von 2 Eiweiß damit vermengt. Das Blech mit Mehl bestreut, Küchlein aufgesetzt und gebacken.

44. Butterbrod.

¼ Pfund gestoßene Mandeln mit 3 Eigelb und ¼ Pfund gestoßenem Zucker, an welchem zuvor eine Citrone abgerieben wurde, vermengt, die Masse in einer messingenen Pfanne gekocht, dann auf Oblaten aufgesetzt und gebacken.

45. Andere Art.

½ Pfund Butter, 2 Löffel voll Rosen- und 2 Löffel voll Kirschenwasser, ½ Pfund Mehl, 4 Löffel voll Zucker, etwas Salz unter einander gewirkt, ziemlich dünn ausgewellt, Formen ausgestochen, mit gequirltem Ei bestrichen und auf mit Butter bestrichenen Blechen gebacken.

46. Butterbrod-Kuchen.

½ Pfund Zucker, 2 Eier, 1 Pfund Mehl und ½ Pfund Butter zu einem Teig geknetet, Strohhalm dick ausgewallt, in längliche Stücke geschnitten, auf bestrichene Bleche gesetzt und bei gelinder Hitze gebacken. Dann macht man einen Guß von 3 zu Schnee geschlagenen Eiweiß, ½ Pfund Zucker und etwas Citronensaft. Wenn die Kuchen ein wenig gebacken haben, wendet man sie um und streicht den Guß darauf. Sie sind sehr gut zu Thee.

47. Citronen-Biscuit.

Mit dem Schnee eines Eiweiß rühre ¼ Pfund Zucker ¼ Stunde lang, füge die abgeriebene Schale einer halben Citrone bei, welle die Masse mit Zucker und Mehl 2 Messerrücken dick und stich Formen aus. Backe sie auf mit Zucker bestreuten Papierbogen im Ofen.

48. Belgraderbrod.

Mit 4 Eiern rühre 1 Pfund Zucker ½ Stunde lang, dann vermenge 1 Pfund geschälte, würflicht geschnittene uud auf einem Backblech im Ofen geröstete Mandeln, 1 Loth gestoßenen Zimmt, die geschnittene Schale einer Citrone, 2 Loth geschnittenen Citronat und ¾ Pfund Mehl damit; von diesem Letzteren behalte aber Etwas zum Auswellen zurück. Wirke die Masse leicht auf dem Wellbrett und forme daraus 2 Messerrücken dicke, 2 Finger breite und 1 Finger lange Brödchen, lege sie auf Butter bestrichene und mit Mehl bestreute Backbleche, und backe sie im warmen Ofen hellbraun.

49. Kleienbrod.

1½ Vierling zerschnittene Butter, ¼ Pfund geschälte, gestoßene Mandeln, ¼ Pfund Zucker, ½ Pfund Mehl, 6 Dotter knete zu einem Teig, welle ihn 2 Messerrücken dick, stich Formen aus, bestreiche sie mit gequirltem Ei, bestreue sie mit Zucker, Zimmt und geschälten, gehackten Mandeln, und backe sie im Ofen lichtgelb.

50. Andere Art.

½ Pfund roh gestoßene Mandeln, ½ Pfund Zucker, die abgeriebene Schale einer Citrone, etwas Zimmt, 1 Ei, 2 Eiweiß und ½ Pfund Butter

knete mit Mehl zu einem Teig, welle ihn fingersdick aus, lege ihn auf ein bestrichenes Blech, bestreiche ihn mit gequirltem Ei, backe ihn und schneide das Brod dann in beliebige Stücke.

51. Zuckerbretzeln.

1/2 Pfund geschnittene Butter, 1/2 Pfund Mehl, 1/4 Pfund Zucker, 1/2 Schoppen sauren Rahm, 3 Dotter, 1 Eiweiß knete zu einem Teig, forme 6 Zoll lange, fingersdicke Stengel, bilde Bretzeln oder Ringe daraus, bestreiche sie mit Eischaum, bestreue sie mit grobgestoßenem Zucker, geschälten, gehackten Mandeln, und backe sie im warmen Ofen hellbraun.

52. Pfeffernüßchen.

Mit 5 Eiern rühre 1 Pfund Zucker 1/2 Stunde lang, nimm 1 Loth gestoßenen Zimmt, 1/2 Loth Nelken, 1/8 Pfund geschnittenen Citronat, die geschnittene Schale einer Citrone, und zuletzt 1 Pfund Mehl darein, bilde kleine Küchlein und backe sie auf bestrichenen und mit Mehl bestreuten Blechen in mäßiger Hitze.

53. Zimmtsterne.

3/4 Pfund Zucker werden mit 3 Eiweiß und etwas Citronensaft 1/2 Stunde lang gerührt; von diesem Schnee wird etwas zum Anstreichen der Zimmtsterne bei Seite gethan; in das Uebrige werden 3/4 Pfund roh gestoßene Mandeln und 1 1/2 Loth feinsten Zimmt genommen, zu einem Teig verarbeitet, auf einem mit Zucker und Mehl bestreuten Bleche 2—3 Messerrücken dick ausgewellt, mit einem Ausstecher Sternformen ausgestochen, auf bestrichene Bleche gelegt und gebacken. Nachher überstreicht man sie auf der obern Seite mit dem zurückbehaltenen Eise, und trocknet sie noch einen Augenblick im Ofen ab.

54. Andere Art.

1 Pfund Zucker, 4 ganze und 4 gelbe Eier 1 Stunde gerührt, 1/2 Pfund rohgestoßene Mandeln, 4 Loth Zimmt, für 1 kr. Nelken, die abgeriebene Schale einer Citrone und 1 Pfund Mehl darunter gemengt, ausgewellt und behandelt wie oben.

55. Zuckersterne.

6 Loth Zucker, 2 Eier, etwas Zimmt, 4 Loth geschälte, feingestoßene Mandeln, 1/2 Pfund Mehl und 1/4 Pfund Butter zu einem Teige verarbeitet, halbfingerdick ausgerollt, mit einem sternartigen Ausstecher ausgestochen und auf einem mit Papier belegten Backblech schön gelb gebacken.

56. Makronen.

1/4 Pfund Zucker und 1/4 Pfund abgezogene Mandeln mit einem Eiweiß gestoßen, etwas abgeriebene Citronenschale dazu genommen, dieß Alles in einer messingenen Pfanne gekocht, auf ein mit Zucker bestreutes Papier aufgesetzt und gebacken.

57. Andere Art.

½ Pfund abgezogene, gestoßene Mandeln, ½ Pfund Zucker, die abgeriebene Schale einer halben Citrone unter einander gemengt, den Schaum von 2 Eiweiß dazu, noch tüchtig gerührt, auf ein mit Zucker bestreutes Papier aufgesetzt und gebacken.

58. Dritte Art.

½ Pfund geschälte Mandeln mit 4 wohl verkleppertem Eiweiß fein gestoßen, dann 20 Loth gesiebten Zucker und die Schale von einer Citrone darunter gemischt, die Masse auf ein wenig Kohlen gesetzt und unter einander gerührt, bis sie warm und flüssig ist; dann länglicht oder rund auf Oblaten oder Papier gesetzt und gebacken.

59. S zu machen.

¾ Pfund Mehl, ½ Pfund Butter, ¼ Pfund Zucker werden unter einander geknetet und nachher mit 5—6 Eigelb gewirkt. Aus dieser Masse bilde S, bestreiche sie mit Schaum von Eiweiß, bestreue sie mit Zucker und backe sie auf mit Butter bestrichenen Blechen.

60. Zimmtkletter.

6 Eiweiß zu einem steifen Schnee geschlagen, mit 1 Pfund Zucker gerührt, bis es recht dick ist, dann 1 Pfund feingeschnittene, ungeschälte Mandeln und 2 Loth Zimmt unter einander gerührt, fingerslange Stengel daraus gemacht, auf ein bestrichenes Blech gesetzt und gebacken.

61. Mandelhäufchen.

6 Eiweiß zu einem steifen Schnee geschlagen und mit 1 Pfund Zucker recht dick gerührt, dann 1 Pfund geschälte, länglich und feingeschnittene Mandeln darunter gemengt, und Häufchen auf Oblaten gesetzt.

62. Quittenzeltchen.

Man siedet Quitten im Wasser, schält sie und treibt sie durch einen feinen Seiher, nimmt zu ½ Pfund Mark 1 Pfund Zucker, den Saft einer Citrone, von 3 Eiweiß den Schnee, rührt Alles zusammen ½ Stunde, bestreut ein Papier mit Zucker, setzt Zeltchen darauf und trocknet sie langsam im Ofen.

Oder: Gleichschwer Zucker wie Mark 1 Stunde gerührt, auf 1 Pfund Zucker 8 Eiweiß zu Schnee geschlagen und mit der Masse noch ½ Stunde gerührt.

63. Citronenbrod.

½ Pfund gesiebten Zucker mit 2 Eiern ½ Stunde gerührt, und wenn die Masse dick ist, die abgeriebene Schale einer Citrone und ½ Pfund Mehl, von dem man etwas zum Auswellen zurückbehält, darunter gemengt. Nun Messerrückens dick ausgewellt, Formen ausgestochen, auf ein mit Butter

bestrichenes Blech gelegt, ein paar Stunden stehen lassen und dann gebacken. Man kann die Masse auch zu Brödchen formen.

64. Merveilles.

In 4 gequirlte Eier nimm einer Nuß groß zerlassene Butter, etwas Zucker und wenn man will, abgeriebene Citronenschale, füge 1 Eßlöffel voll Kirschengeist hinzu, und mache mit Mehl einen Teig, der sich auswellen und mit Formen ausstechen läßt. Backe sie auf bestrichenen Blechen im Ofen.

65. Robes de chambre.

12 Eiweiß zu Schnee geschlagen und 1 Pfund gesiebten Zucker noch 1/4 Stunde damit gerührt, dann etwas gestoßene Vanille oder in Ermanglung dieser abgeriebene Citronenschale beigefügt. Man mache etwa 10 kleine, viereckige Kapseln von Papier, lege in jede derselben etliche Stücke geschnittenen Citronats, mit Zucker geröstete Haselnüsse oder geschnittene, geschälte Mandeln, fülle sie mit der gerührten Masse auf und backe sie im kühlen Ofen.

66. Rocas.

Zu 1 Pfund beinahe zum Bruch gekochten Zucker 1 Pfund geschälte, länglich geschnittene Mandeln gethan, und wenn sie anfangen zu knattern, auf Oblaten Häuflein aufgesetzt.

67. Chocoladeherzen.

2 Eiweiß zu Schnee geschlagen, 1/2 Pfund Zucker, 1 Quint Zimmt, 1/2 Pfund gestoßene Mandeln, 1/8 Pfund geriebene Chocolade darunter gemengt, mit etwas Mehl zu einem Teig gemacht, ausgewellt, Herzformen ausgestochen, und auf bestrichenen Blechen gebacken.

68. Haselnußbrödchen.

3 Loth geschälte Haselnußkerne mit Zucker in einer Messingpfanne geröstet, 3 Eiweiß zu Schnee geschlagen, die Haselnüsse mit 6 Loth Zucker dazu genommen, etwas feinen Zimmt beigefügt, auf Papierhäufchen von der Masse gesetzt und nach dem Brode gebacken.

69. Zimmtstengel.

1 Pfund Zucker mit 4 Eiern 1 Stunde gerührt, 1/8 Pfund geschälte, geschnittene Mandeln, die feingehackte Schale einer Citrone, 1 Loth Zimmt, 1/2 Loth Nelken und zuletzt nach und nach 1 Pfund Mehl dazu gerührt. Stengel geformt und auf bestrichenen Blechen gebacken.

70. Russentäfelchen.

Koche 1 Pfund Zucker mit 1 Schoppen Rahm in einer Messingpfanne über starkem Feuer, rühre beständig darin und füge 1 Loth Butter bei, wenn die Masse gelb zu werden beginnt. Ist sie gelb genug, so gieße sie

auf eine mit Butter bestrichene Steinplatte und schneide sie schnell, bevor sie erkaltet, mit einem scharfen Messer zu viereckigen Täfelchen.

71. Merenken.

Sie müssen neben dem Backofen verfertigt werden, um, sobald sie aufgesetzt sind, eingeschoben werden zu können. Auf das Backblech lege ein dünnes, hineinpassendes Brett und auf dieses einen Papierbogen. 4 Eiweiß schlage zu steifem Schnee, mische schnell 1/2 Pfund feingesiebten Zucker dazu. Setze von dieser Masse eiförmige Häufchen auf das Papier, und schiebe das Blech sogleich in einen kühlen Ofen. Sobald die Merenken lichtgelb sind, ziehe das Blech heraus und löse sie ab. Der Boden sollte hohl sein, wenn er es nicht ist, so muß das Weiche mit einem Kaffeelöffel herausgenommen werden, die Höhlung füllt man mit Eingemachtem oder mit geschlagenem, mit Zucker und etwas gestoßener Vanille vermengtem Rahm, drückt den Boden einer ungefüllten Merenke darauf und gibt sie schnell zu Tische.

72. Mandelbögen.

Man schält 1 Pfund Mandeln, stößt die Hälfte davon zart, schneidet die andere Hälfte zu dünnen, breiten Schnitzchen, nimmt 3/4 Pfund Zucker mit den gestoßenen Mandeln in eine Messingpfanne, läßt sie über Kohlen unter beständigem Umrühren auftrocknen, bis sie gelblich sind, thut sie in eine Schüssel, die geschnittenen Mandeln, die abgeriebene Schale einer Citrone und 4 Loth dünn und länglich geschnittenen Citronat mit 1 Loth Zimmt und 6 Eiweiß, die nicht geschlagen werden, dazu, rührt die Masse leicht unter einander, bestreicht die Bleche mit Butter, streicht von der Masse Messerrückens dick in beliebiger Breite und Länge darauf, backt sie in schwacher Hitze, krümmt sie warm über ein Wellholz, überzieht sie mit Eiweißglasur und trocknet sie noch im Ofen ab.

73. Pomeranzenbrod.

1/2 Pfund Zucker mit 4 ganzen Eiern 1/2 Stunde gerührt. Wenn er dick wie ein Biscuitteig ist, werden 4 Loth geschälte, würflicht geschnittene Mandeln, die feingeschnittene Schale einer frischen Pomeranze, oder in deren Ermanglung 4 Loth Pomeranzenschalen und so viel Mehl darunter gemengt, bis der Teig in der Dicke wie Klößchenteig und nicht mehr läufig ist. Auf bestrichene Bleche setzt man von der Masse Häuflein auf, siebt schnell gestoßenen Zucker über die Brödchen, und backt sie in nicht zu heißem Ofen.

74. Langes Pomeranzenbrod.

1/2 Pfund Zucker mit 2 ganzen Eiern und 2 Dottern 1 Stunde gerührt, 4 Loth Citronat, eben so viel Pomeranzenschalen und die Schale von einer halben Citrone klein geschnitten, mit 1/2 Pfund feinem Mehl darunter gemengt, fingerslange und fingersdicke Stengel geformt, auf ein mit Mehl bestreutes Blech gelegt, mit dem Messerrücken kleine Schnitte darauf gemacht und langsam gebacken.

75. Mandelhippen.

4 Eiweiß zu Schnee geschlagen, mit ½ Pfund Zucker, ½ Pfund geschälten, gestoßenen Mandeln und einem Loth Zimmt vermengt. Die Hippen auf bestrichene Bleche in beliebiger Größe aufgestrichen und nach dem Backen über ein Holz gekrümmt.

76. Muskatsin.

½ Pfund rohgestoßene Mandeln, ½ Pfund Zucker, die kleingeschnittene Schale einer Citrone, 2 Loth Citronat und eben so viel Pomeranzenschalen, ½ Loth Zimmt, 1 Quint Nelken, für 6 Kreuzer grob gestoßene Muskatblüthe, den Saft einer halben Citrone mit 2 zu Schaum geschlagenen Eiweiß zu einem Teig gemacht, die Masse mit etwas Zucker Messerrückens dick ausgewellt, mit Formen ausgestochen, auf bestrichene Bleche gelegt, in einem nicht sehr heißen Ofen gebacken, nachher mit einer Eiweißglasur verziert und abgetrocknet.

Oder: ¼ Pfund Zucker, ¼ Pfund klein geschnittene Mandeln, 1 Loth Zimmt, 1 Loth Nelken, der Schnee von 1 Eiweiß.

77. Zucker-Spanischbrod.

2 Eier wohl verklopft, mit einem Löffel voll Rosenwasser und hinlänglich Mehl zu einem Teig gemacht, diesen ausgewellt, ½ Pfund Butter hineingeschafft, etliche Male ausgewellt, zuletzt aber ganz dünn, viereckig ausgestochen, die Flecke mit zerlassener Butter bestrichen und mit Zucker bestreut, 4 Stück auf einander gesetzt, das oberste mit verkleppertem Ei bestrichen und im Ofen gebacken.

78. Glacirte Kastanien.

Röste auserlesene Kastanien so lange in einer Kaffeetrommel oder Pfanne, bis die Schalen springen, schäle sie sorgfältig, damit sie ganz bleiben; stecke je 8 bis 9 Kastanien an einen dünnen Draht, und tauche diese in einen Syrup, der von ½ Pfund Zucker und einem Glas Wasser gekocht wird; laß sie ein wenig in diesem anziehen und nimm sie dann auf eine Platte, wo man sie kalt werden läßt. Man kann sie auch aus dem Syrup in kaltes Wasser werfen, und so abgekältet auf die Platte nehmen.

79. Haselnußkonfekt.

¼ Pfund Haselnüsse, ¼ Pfund rohgestoßene Mandeln, ½ Pfund Zucker, der Schnee von 2 Eiweiß zu einem Teig gemacht, runde Laibchen davon aufgesetzt und gebacken.

80. Nackende Seelen.

1 Pfund Zucker und 5 Eier eine halbe Stunde gerührt, 1½ Pfund Mehl und die feingehackte Schale 1 Citrone dazu genommen, Ringchen davon gemacht, auf ein mit Butter bestrichenes Blech gelegt, die Ringchen mit verkleppertem Eiweiß überzogen und im Ofen gebacken.

81. Cracon.

10 Loth Zucker mit 1/2 Schoppen Wasser in einer Messingpfanne aufgelöst, wenn dieser eingekocht ist, 1/2 Pfund geschälte, und der Länge nach zerschnittene Mandeln dazu genommen, geröstet, bis sie schön dunkelgelb sind und der Zucker die Mandeln wieder genetzt hat, dann in eine mit feinem Oel angestrichene, verzinnte Form gethan und mit einem Löffel dünn zertheilt. Der Löffel muß von Zeit zu Zeit in's kalte Wasser getaucht werden. Ist der Cracon kalt, so wird er umgestürzt.

82. Mandelschnitten.

1 Pfund gestoßene Mandeln, 1/2 Pfund Zucker, die abgeriebene Schale einer Citrone mit einigen verklepperten Eiweiß und etwas Zimmtwasser angefeuchtet und eine Zeitlang gerührt. Aus Milchbrod dünne Schnitten geschnitten, von der Masse darauf gestrichen und im Ofen gebacken. Von der Masse wird ein starker Eßlöffel voll zurückbehalten, dieß mit 3—4 Eigelb und 1/2 Maß heißer Milch allmählig angerührt, auf's Feuer gesetzt, bis es anfängt zu sieden, und kalt an die Mandelschnitten gegossen.

83. Schwabenbrod.

1/4 Pfund Butter leicht gerührt, 1/4 Pfund gestoßene Mandeln, 1/4 Pfund Zucker, 8 Loth Mehl, Citronen und Zimmt nach Belieben und 1 Ei dazu genommen, Alles wohl durch einander gerührt, ausgewellt, Formen ausgestochen, mit verkleppertem Ei bestrichen und im Ofen gebacken.

84. Bauernmocken.

3 ganze Eier und 3 Eiweiß mit 3/8 Pfund Zucker eine halbe Stunde gerührt, 24 Loth Mehl, die reinverwiegte Schale einer Citrone noch eine Viertelstunde mitgerührt, 1/2 Pfund geschälte, zu Bröckchen geschnittene und mit etwas Zucker geröstete Mandeln dazu genommen, auf ein bestrichenes Blech Häufchen gesetzt und gebacken.

85. Mandelbrödchen.

8 Loth gerührte Butter, 6 Loth Zucker, 6 Loth gestoßene Mandeln, 12 Loth Mehl, die abgeriebene Schale einer Citrone, 1 Ei, Alles zu einem Teig geknetet, Formen ausgestochen und im Schmalz oder mit verkleppertem Ei angestrichen und im Ofen gebacken.

86. Aniskonfekt.

1/2 Pfund Zucker, 1 Loth Zimmt, 1 geriebene Muskatnuß, die abgeriebene Schale einer Citrone, Anis, 4 Loth kleingeschnittene Pomeranzenschalen, 8 Loth Mehl mit 2 Eiern zu einem Teig gewirkt, längliche Brödchen daraus gemacht und auf bestrichenen Blechen im Ofen gebacken.

87. Andere Art.

1 Pfund Zucker und 5 Eigelb eine halbe Stunde gerührt, 1 Pfund Mehl, 1/8 Pfund Anis und den steifen Schaum von 5 Eiweiß dazu genommen, gewirkt, ausgewellt, Formen ausgestochen und im Ofen gebacken.

88. Citronenschaum.

½ Pfund Zucker, an dem 3 Citronen abgerieben wurden, fein gestoßen und gesiebt, mit 2 Eiweiß eine halbe Stunde gerührt, in Papierkapseln gegossen und gebacken.

89. Schaum von Pomeranzenblüthen.

3 Loth feingewiegte Pomeranzenblüthe mit ½ Pfund gesiebtem Zucker und 3 Eiweiß eine halbe Stunde gerührt. Behandlung wie oben.

90. Citronenzeltchen.

1 Citrone an 5 Loth Zucker abgerieben, gestoßen und gesiebt, mit dem Weißen von einem ganz frischen Ei eine halbe Stunde gerührt, tropfenweise auf Papier gesetzt, und im Ofen trocknen lassen.

91. Falsches Mandelzeug.

⅜ Pfund Butter leicht gerührt, mit ½ Pfund Mehl, ¼ Pfund Zucker und 1 Ei gewirkt, bis man die Masse auswellen und mit Formen ausstechen kann. Mit verkleppertem Ei bestrichen und im Ofen gebacken.

92. Braunes Brod.

5 Eiweiß zu Schnee geschlagen, 1 Pfund Zucker, 1 Pfund gestoßene Mandeln, 1 Loth Zimmt, 1 Loth geriebene Chocolade damit gerührt, auf mit Zucker bestreute Papierbogen Häufchen gesetzt und gebacken.

93. Schenkelchen.

12 Loth Zucker mit 3 Eiern eine halbe Stunde gerührt, 6 Loth gerührte Butter dazu genommen, Mehl hineingewirkt, bis man den Teig auswellen und Formen ausstechen kann. Mit Eiern bestrichen und gebacken.

94. Badener Kräbeli.

1 Pfund Zucker mit 5 Eier 1 Stunde lang gerührt, 1 Pfund Mehl und ¼ Pfund gestoßenen Anis darunter gemengt, den Teig gehörig gewirkt, zu fingerdicken Stengeln gerollt, fingerlang abgeschnitten, in jedes Stück 2—3 Einschnitte gemacht, dann etwas gebogen, auf bestrichene Backbleche gelegt, an einem warmen Orte abgetrocknet und dann schwach gelb gebacken.

95. Butterbögen.

10 Loth Zucker, 2 Eier, etwas Zimmt, 1 feingeschnittene Citronenschale, 10 Loth Mehl und 10 Loth Butter zu einem festen Teig gemacht, Messerrücken dick ausgewallt, auf ein mit Wachs bestrichenes Backblech gelegt, mit Ei bestrichen, 4 Loth geschälte, gehackte und mit 4 Loth Zucker vermischte Mandeln darauf gestreut, in nicht sehr heißem Ofen gebacken, dann 2 Finger breite und etwas längere Streifen davon geschnitten und noch warm über's Wallholz gebogen.

96. Mandelstrudel.

$1/4$ Pfund Zucker und 8 Eigelb schaumig gerührt, $1/4$ Pfund geschälte, gestoßene Mandeln, 5 Loth Mehl, 1 feingeschnittene Citronenschale und ein Stäubchen Salz zu einem Teig gemacht, Messerrücken dick ausgewallt, auf ein bestrichenes Blech gelegt, ein wenig überbacken, Eingemachtes darauf gestrichen, mit dem Messer abgelöst, übereinander gelegt und fertig gebacken. Dann schneidet man zwei Finger breite Streifen davon, überzieht sie mit einem beliebigen Eis und läßt sie in kühlem Ofen abtrocknen.

97. Catalani-Brod.

$1/2$ Pfund Zucker und 8 Eigelb $1/2$ Stunde gerührt, 10 Loth Mehl, etwas Salz und den Schnee der Eiweiß dazu, lange bestrichene und bestreute Formen zur Hälfte damit gefüllt und gebacken. Wenn das Brod verkühlt ist, wird es der Länge nach in 2 Theile geschnitten, auf den einen Theil Eingemachtes gegeben, der andere darüber gelegt und nun nach der Quere zolldicke Stücke geschnitten, die mit Eis überzogen und im kühlen Ofen abgetrocknet werden.

98. Springerlein (Weiße Tirgeli).

1 Pfund Zucker mit 4 Eiern 1 Stunde gerührt und dann 1 Pfund Mehl in den Zucker geschafft. Nimm von dem Teig Stücke auf das Wellbrett, welle ihn 3 Messerrücken dick aus, binde etwas Mehl in ein zartes Tüchlein, betupfe damit die Springerleinsmodel, schneide von dem Teig Flecke je nach der Größe der Model ab, lege die gewellte Seite des Teiges auf das Model, drücke mit dem Mehltüchlein darauf, doch nur so, daß die Figur in den Teig kommt, kehre es dann um und schneide die Figur mit dem Backrädchen oder dem Messer heraus. Lege die Springerlein auf mit Butter bestrichene und mit Anis übersäte Backbleche und backe sie in nicht zu heißem Ofen. Sie werden feiner, wenn man sie am nämlichen Tage backt, doch kann man sie auch über Nacht stehen lassen. Sie müssen weiß bleiben, nur der Boden soll hellbraun werden. Die abgeschnittenen Fleckchen von dem Teige vermengt man immer wieder mit frischem Teig.

Unter die nämliche Masse kann man auch zur Abwechslung entweder Anis oder die abgeriebene Schale einer Citrone, oder 1 $1/2$ Loth gestoßene Nelken nehmen. Zu den beiden letzteren Arten bedient man sich der Leckerlemodel oder eines Ausstechers; behandelt sie aber wie oben.

99. Feinere Art.

1 Pfund Zucker und 6 Eier 1 Stunde gerührt, dann 1 Pfund Mehl darunter geschafft. Behandlung ganz wie oben, nur muß diese Art Springerlein etwas dicker ausgewellt werden, und 12 Stunden auf mit Mehl besiebten Brettern in der Nähe eines warmen Ofens stehen, bevor sie gebacken werden, und erfordert zum Backen einen heißen Ofen. Die Backbleche werden mit Mehl bestreut und Mehl über die Springerlein gesiebt, damit sie hübsch weiß bleiben. Nach dem Backen wird das Mehl abgebürstet.

100. Gefüllte Springerlein (Tirgeli).

Der nämliche Teig wie die vorhergehenden. Zu diesen braucht man tiefe Mödelchen, die etwas mit Mehl besäet werden; man schneidet Fleckchen, drückt sie in die Mödelchen, füllt diese mit Eingemachtem oder der nachstehenden Mandelfülle, spannt einen etwas dünneren Deckel darüber, stürzt sie um, schneidet sie mit dem Backrädchen aus und behandelt sie im Uebrigen wie die obigen.

Mandelfülle: 1/4 Pfund Zucker, 1/4 Pfund roh gestoßene Mandeln, 1 Loth feinsten Zimmt, die abgeriebene Schale einer halben Citrone, 1/8 Pfund geschnittene Citronat und Pomeranzenschalen, 1 Quint Nelken, 2 Eßlöffel voll Kirschengeist und 1 Ei zu einer Masse gerührt.

101. Gewürz-Tirgeli.

1/2 Maß Honig siedend gemacht, 1 Loth Ingwer, 3 Quint Sternanis, 3 Quint Coriander, Alles fein gestoßen, dazu gerührt, Mehl hineingeschafft, bis sich der Teig wirken und auswellen läßt. Sie werden dicker ausgewellt, aber gemodelt wie die Springerlein, die Model jedoch, statt mit Mehl bestreut, mit feinem Oel bestrichen und im heißen Ofen gebacken, doch dürfen sie nicht hart werden. Wenn die Böden sich ablösen lassen, so sind sie genug. Die gefüllten werden ganz wie die obigen behandelt, nur nimmt man kein Eingemachtes, sondern die bezeichnete Mandelmasse dazu. Die Bleche werden mit Mehl bestreut oder mit Wachs bestrichen; über die Tirgeli wird kein Mehl gestreut.

102. Zimmtleckerle.

2 Eiweiß zu Schnee geschlagen, 1/2 Pfund Zucker, 1/2 Pfund rohgestoßene Mandeln, 1 Loth feinsten Zimmt, 2 Löffel voll Zimmtwasser dazu genommen, Mehl hineingeschafft, bis der Teig gemodelt werden kann. Auf Mehl bestreuten Blechen gebacken.

103. Haselnuß-Leckerle.

2 Eiweiß zu Schnee geschlagen, 12 Loth Zucker, 1/8 Pfund rohgestoßene Mandeln und 1/8 Pfund gestoßene Haselnüsse dazu genommen, mit ganz wenig Mehl zu einem Teig gewirkt, mit den Leckerlemodeln gemodelt und in nicht zu heißem Ofen gebacken.

104. Braune Lebkuchen (Leckerle).

1/2 Maß Honig siedend gemacht, 1/2 Pfund Zucker, 3 Loth Zimmt, 1 Loth Nelken, 1/4 Pfund geschnittenen Citronat und 1/2 Pfund geschnittene Mandeln dazu gemischt, dann Mehl hineingenommen, bis sich der Teig verarbeiten läßt, 2 Messerrücken dick ausgewellt, beliebig geschnitten, auf Mehl bestreute Backbleche gesetzt und gebacken.

105. Weiße Lebkuchen.

1 Eiweiß zu Schnee geschlagen, 8 Loth Zucker, 8 Loth geschälte, gestoßene Mandeln, 4 Loth Mehl, die abgeriebene Schale einer Citrone dazu

genommen, zu einem Teig gewirkt, Messerrücken dick ausgewellt, in Leckerlemödel gedrückt, mit Eingemachtem gefüllt, einen Deckel darüber gespannt, umgestürzt, mit dem Backrädchen ausgeschnitten und auf Mehl bestreuten Backblechen gebacken.

106. Basler Lebkuchen.

1 Pfund Zucker, ½ Pfund geschnittene Mandeln, 1 Loth Zimmt, ½ Loth Nelken, eine halbe Muskatnuß abgerieben, ⅛ Pfund geschnittene Citronat, eine feingeschnittene Citronenschale, einen Schoppen kochenden Honig über's Ganze gegossen, so wie ein halbes Glas angezündeten Kirschengeist, dann 5/4 Pfund Mehl hineingeknetet, ausgewellt, in beliebiger Größe abgestochen und gebacken. Nach dem Backen werden sie mit Eiweiß-Glasur überstrichen.

107. Andere Art.

1 Schoppen Honig kochen, ¾ Pfund Zucker damit aufgehen lassen, 2 Loth Zimmt, 1 Quint Nelken, 1 Quint Muskatblüthe, 8 Loth geschnittene Mandeln, ⅛ Pfund Citronat, 1/16 Pfund Orangenschalen, die Schale 1 Citrone, Alles fein geschnitten, 4 Löffel voll Kirschengeist angezündet, und 1½ Pfund Mehl dazu genommen. Behandlung wie oben.

108. Dritte Art.

½ Schoppen alten, rothen Wein mit ¾ Pfund Honig, 5/4 Pfund Zucker kochen lassen, bis es einen Faden zieht, dann ¾ Pfund grob gestoßene, rohe Mandeln, eine geriebene Muskatnuß, 1 Quint gestoßene Nelken, ½ Loth Zimmt, ¼ Pfund Mehl zu einem Teig verarbeitet und behandelt wie oben.

109. Hausleckerle.

½ Maß Honig über dem Feuer siedend gemacht, dann 1½ Pfund gestoßenen Zucker einen Wall damit aufsieden lassen, 2½ Loth gestoßenen Zimmt, 2 Loth Nelken, die reingewiegte Schale einer Citrone und 2½ Pfund Mehl unter die Masse genommen, und wie die obigen Lebkuchen verarbeitet.

Glasuren oder Eise zum Ueberziehen des Backwerks.

Vorbemerkung.

Die Glasuren werden mit einem Pinsel aufgetragen, und das Backwerk nachher zum Abtrocknen in einen kühlen Ofen gestellt.

Weiße Glasur.

In den Schnee eines Eiweißes rühre ¼ Pfund gesiebten Zucker und den Saft einer halben Citrone ½ Stunde lang. Je nachdem sie dicker oder dünner sein soll, wird mehr oder weniger Zucker dazu genommen.

Gelbe Glasur.

Das Verhältniß wie oben, nur daß an dem Zucker, bevor er gestoßen wird, das Gelbe einer Pomeranze abgerieben wird. Der Citronensaft bleibt weg. Statt mit Orange zu färben, kann man etwas Safran mit gutem Spiritus oder Rum auflösen, und die gelbe Flüssigkeit in das Eis nehmen.

Grüne Glasur.

Den Schnee eines Eiweißes und 1/4 Pfund gesiebten Zucker eine halbe Stunde lang gerührt, eine Handvoll Spinat fein gewiegt, durch ein Tuch gepreßt und von dem Safte unter die Glasur gemischt.

Rothe Glasur.

Das Eis wird mit Erbselensaft gefärbt.

Zimmt-Eis.

Das Eis wird mit gestoßenem Zimmt vermischt.

Chocolade-Eis.

4 Loth geriebene Chocolade rühre mit 6 Loth gesiebtem Zucker und 2 kleinen, zu Schnee geschlagenen Eiweißen eine halbe Stunde lang.

Eingemachte Früchte.

Früchte mit Zucker.

Vorbemerkung.

Ein Hauptbestandtheil beim Einmachen der Früchte ist der Zucker, und von der Qualität und Behandlung desselben hängt es gewöhnlich ab, ob sich die eingemachten Früchte auf die Dauer gehörig halten. Meistentheils muß daher Meliszucker oder Raffinade verwendet werden; Farinzucker läßt sich nur selten ohne Nachtheil gebrauchen.

Um den Früchten ein hübsches Ansehen zu geben und zu bewerkstelligen, daß sie weniger in Gährung gerathen, muß der Zucker geläutert werden, was auf folgende Weise geschieht:

Man nimmt auf je 1 Pfund gebröckelten Zucker einen Schoppen Wasser in eine Messingpfanne oder in einen noch ungebrauchten, irdenen Topf, und läßt den Zucker in dem Wasser über einem hellen Feuer zergehen, indem man mit einem silbernen Löffel nachhilft. Wenn er anfängt zu kochen, steigt ein unreiner Schaum auf, der mit dem Schaumlöffel abgehoben wird, indem man, sobald der Zucker in

die Höhe steigt, ein wenig kaltes Wasser hineingießt und das Geschirr dann schnell vom Feuer nimmt. Der Zucker wird sich dann setzen und die Unreinigkeit oben auf schwimmen. Auf je 1 Pfund Zucker wird nun 1 Eiweiß mit einigen Löffeln voll Wasser gequirlt, dann das Geschirr wieder über's Feuer gesetzt und das Eiweiß in den Zucker gegossen. Nach und nach wird dieses mit allen noch zurückgebliebenen Unreinigkeiten in die Höhe steigen, so daß die letzteren leicht abgeschäumt werden können.

Der Zucker wird nun, je nach der Frucht, die eingemacht werden soll, auf verschiedene Grade gekocht. Der erste Grad ist der des Breitlaufs, der erreicht ist, wenn beim in die Höhe heben des Löffels der Zucker in breiten Tropfen abläuft.

Hat man ihn noch einige Male aufkochen lassen, so hebt man den Löffel wieder in die Höhe; zieht sich ein Faden von demselben herab, an dessen Ende sich ein kleiner Tropfen bildet, trennt sich dieser Tropfen vom Faden, und zieht sich der Letztere wieder zurück, so hat der Zucker den zweiten Grad, den der kleinen Perle, erreicht.

Nach weiterem abermaligem Aufwallen tritt nun der dritte Grad ein, indem der Tropfen an dem Faden hängen bleibt; dieß nennt man die große Perle.

Die weiteren Grade des Einkochens, wie der kleine und große Flug, wo Bläschen entstehen, und der schwache und starke Bruch, wo sich der Zucker brechen läßt, kommen beim Einmachen der Früchte nicht vor.

Zum Einmachen der Früchte nehme man nie von den ersten, sondern immer von den späteren, weil diese mehr Süßigkeit und Wohlgeschmack enthalten.

Alles Einzumachende, was noch nicht fertig gekocht ist und über Nacht stehen bleibt, muß in gut verschlossenen Schüsseln von Steingut oder in steinernen und mit Papier zugebundenen Töpfen aufbewahrt werden; ist es fertig, so wird es in Gläser oder steinerne Töpfe gefüllt; die Gläser müssen jedoch vorher in lauem Wasser erwärmt werden, damit sie beim Einfüllen der heißen Früchte nicht zerspringen.

Eingemachte Früchte dürfen nie in einem messingenen Geschirre stehen bleiben; sie werden noch warm in die dazu bestimmten Gefäße gefüllt und mit einem Papier leicht bedeckt, bis sie vollends erkaltet sind. Dann schneidet man ein Papier nach der innern Rundung des Gefäßes, tränkt dasselbe mit Zwetschen- oder Kirschengeist, legt es über die Früchte, bindet doppeltes Papier über das Gefäß und verwahrt es an einem kühlen, aber ja nicht feuchten Orte.

Man muß fleißig nach den eingemachten Früchten sehen, damit man einer allfällig entstehenden Gährung noch bei Zeiten begegnen kann, was dadurch geschieht, daß man die Frucht in einen Seiher nimmt, den Saft rein ablaufen und mit geläutertem Zucker wieder langsam einkochen läßt, dann legt man die Frucht hinein und kocht sie noch zehn Minuten damit. Sollte der Saft zu stark eintrocknen, und

die Früchte nicht mehr damit bedeckt sein, so wird mit geläutertem Zucker, der zur kleinen Perle gekocht ist, nachgeholfen wie im obigen Falle.

1. Kirschen.

Auf 1 Pfund ausgesteinte, schwarze Kirschen läutere 3/4 Pfund Zucker und koche diesen zur großen Perle, lege die Kirschen hinein, schäume sie rein ab, wende sie öfters um, hebe sie nach 10 Minuten aus dem Syrup, koche diesen wieder zur großen Perle, lege die Kirschen nochmals in den Zucker und koche sie zum zweiten Mal 10 Minuten. Dann fülle sie ein, wie oben angezeigt wurde.

2. Weichselkirschen.

Auf 1 Pfund ausgesteinte Kirschen läutere 1 Pfund Zucker und behandle sie ganz nach obiger Art.

3. Schwarze oder Weichselkirschen in Essig.

Steine die Kirschen recht sorgfältig aus. Auf je ein Pfund Kirschen nimm 1/2 Pfund Zucker, 1 Schoppen Essig, 1 Quint gebröckelten Zimmt und 1/4 Quint ganze Gewürznelken. Setze Zucker, Essig und Gewürz über's Feuer, koche es eine Zeitlang mit einander, schäume es wohl ab und gieße es nicht heiß, aber noch warm, über die Kirschen. Den andern Tag gieße den Saft von den Kirschen ab, und koche und gieße ihn wieder ab wie das erste Mal, verfahre zum dritten Mal so, zuletzt koche die Kirschen zehn Minuten lang damit auf.

4. Andere Art.

Thue ein Geleg Kirschen in ein Einmachglas, streue eine starke Handvoll gestoßenen Zucker, etwas Zimmt und Nelken darüber, dann wieder ein Geleg Kirschen und so fort, bis das Glas voll ist. Dann gieße recht guten Weinessig kalt darauf, binde ein weißes Papier darüber, durchlöchere dieses, und destillire die Kirschen in der Sonne.

Die Kirschen können auch wie die Zuckererbsen in Gläsern gekocht werden, doch ist diese Art weniger zu empfehlen, da man beim Gebrauche derselben so viel Zucker zusetzen muß, als das gewöhnliche Einmachen erfordert hätte, und sie überdieß leicht in Gährung gerathen.

5. Weiße Herzkirschen.

Man rechnet auf je 1 Pfund ausgesteinte Kirschen 1/4 Pfund Zucker, in den man, wenn er geläutert ist, 1 1/2 Obertasse voll Weinessig und fein abgerindete, in haarbreite Streifen geschnittene Citronenschale gibt. Die Kirschen werden darin eingekocht, bis der Saft dicklich ist. Sie sind sehr gut zu Braten.

6. Kirschengesälz.

4 Pfund schwarze und 2 Pfund saure, ausgesteinte Kirschen koche mit 1 Pfund grobgestoßenem Zucker auf Kohlen vorsichtig, bis sich auf der Oberfläche des Gekochten kein Saft mehr zusammenzieht.

7. Johannisbeeren.

Pflücke Johannisbeeren von den Stielen, auf je 1 Pfund Beeren koche 1 Pfund Zucker zum Breitlauf, gib die Beeren hinein, laß sie kochen, bis sie zusammenfallen, nimm sie heraus, koche den Syrup bis zur großen Perle, lege die Beeren nochmals ein, und koche sie noch 10 Minuten.

Johannisbeeren, Kirschen und Zwetschen können auch auf folgende Art eingemacht werden: Man nimmt auf je ein Pfund Früchte ½ Pfund Farinzucker und kocht dieß mit einander bis man alle Unreinigkeiten abgeschäumt hat und der Saft dick eingekocht ist.

8. Johannisbeeren in Essig.

Verfahren wie bei Kirschen in Essig.

9. Himbeeren.

Auf je 1 Pfund schöner verlesener Himbeeren koche ¾ Pfund Zucker zum Breitlauf, lege die Himbeeren hinein, koche sie fünf Minuten behutsam, daß sie nicht zerfallen, nimm sie heraus, koche den Syrup bis zur kleinen Perle, laß die Himbeeren wieder fünf Minuten damit kochen, dann siede den Syrup bis zur großen Perle ein, und laß nach diesem die Himbeeren nochmals fünf Minuten damit kochen. Hauptsächlich muß man beobachten, daß die Himbeeren nicht zerfallen.

10. Marmelade von Himbeeren.

Das Verhältniß des Zuckers und der Früchte wie oben. Der Zucker zur kleinen Perle gekocht und die Himbeeren damit kochen lassen, bis der Syrup den Grad der großen Perle erreicht hat.

11. Erdbeeren.

Verfahren wie bei den Himbeeren.

12. Erdbeeren in Rum.

Die reifen Beeren werden von den Stielen gesäubert, mit fein gesiebtem Zucker in ein Einmache-Glas geschichtet, mit Rum bis zum Ueberstehen begossen und das Glas mit Papier zugebunden. Stich mit der Nadel mehrere Löcher in das Papier, und stelle einige Wochen das Glas in die Sonne. Bewahre sie dann an einem kühlen Orte auf.

Ebenso Himbeeren.

13. Pflaumen in Rum.

Zu einem Schock Pflaumen rechnet man 1 Pfund Zucker und nicht ganz ½ Maß Rum. Die Pflaumen werden mit kochendem Wasser überschüttet und geschält, der Zucker mit zwei Löffeln Wasser angefeuchtet und auf gelindem Feuer geschmolzen; wenn er flüssig ist, schütte die Pflaumen hinzu und laß sie einmal überkochen, so daß sie etwas Saft bekommen haben. Man thut nun die Pflaumen in ein Glas und läßt sie bis zum andern Tag stehen, wo man den Saft abgießt und über gelindem Feuer

oder im Ofen zu Syrup einkochen läßt. Ist dieß geschehen, so nimmt man ihn vom Feuer, gießt unter beständigem Rühren den Rum hinzu nebst etwas Zimmt und Nelken, und gießt es über die Pflaumen. Man bindet das Glas mit Blase oder starkem Papier zu.

14. Stachelbeeren.

Siehe Preißelbeeren No. 18.

15. Brombeeren.

Verfahren wie bei den Himbeeren.

16. Heidelbeeren.

Auf 5 Maß verlesener Heidelbeeren nimm 2 Pfund Zucker und 1 Loth Zimmt. Läutere den Zucker mit 1 Schoppen Wasser und 2 Schoppen altem Wein, und koche ihn bis zur kleinen Perle, dann schütte die Beeren hinein, schäume sie gut ab, wende sie fleißig um und laß sie kochen, bis sich auf der Oberfläche kein Saft mehr zusammenzieht.

17. Preißelbeeren (Kronbeeren, Steinbeeren).

Auf 1 Maß Beeren nimm 1 Pfund Zucker, läutere diesen mit ½ Schoppen Wasser und ½ Schoppen weißem, altem Wein, und koche ihn zur kleinen Perle, gib dann die Beeren hinein, schäume sie ab und wende sie fleißig um. Sobald sie tüchtig zusammenfallen, nimm sie heraus und koche den Saft noch ein, bis er dick ist, dann wird er über die Beeren gegossen.

18. Andere Art.

Gieße ächten Weinessig über die Preißelbeeren, bis er darüber zusammengeht, und laß ihn über Nacht daran stehen; dann gieße ihn ab, miß ihn und nimm auf 1 Schoppen Essig ½ Pfund Zucker, 1 Quint ganze Nelken und 1 Quint Zimmt, und siede dieß unter fleißigem Abschäumen, dann gieße es, aber nur lau, wieder an die Beeren und verfahre am andern Tage wieder so; am dritten Tage werden die Beeren mitgekocht, bis sie zusammenfallen, der Saft aber eingekocht bis er dick ist.

19. Oder:

Zwei Kannen verlesene Preißelbeeren setze man mit 1 Pfund feinsten Zucker in dem dazu gehörigen Topfe zum Kochen. Sobald sie einmal überkocht sind, gib ein wenig feinen Zimmt, zerbröckelt, dazu und thue die Masse ganz heiß in vorher gewärmte Steintöpfe oder Einmache-Gläser. Laß sie stehen bis den andern Tag, dann wird sich eine Kruste auf den Beeren gebildet haben. Binde die Töpfe oder Gläser nun mittelst Papier und Bindfaden zu und laß sie trocken und kühl stehen. Sie halten sich Jahr aus Jahr ein gut so.

Ebenso Heidelbeeren.

20. Aprikosen.

Schneide schöne, reife, aber noch feste Aprikosen entzwei, schlage die Steine auf, hacke die Kerne und binde sie in ein Tüchlein. Die Aprikosen lege in eine Platte neben einander, so daß die Höhlen aufwärts sehen; auf je 1 Pfund Aprikosen koche 1 Pfund Zucker zum Breitlauf, gieße diesen darüber und laß die Aprikosen über Nacht daran stehen. Den andern Tag gieße den Zuckersaft rein ab, koche ihn zum zweiten Mal bis zum Breitlauf, und gieße ihn wieder über die Aprikosen. Den dritten Tag koche den Zucker zur großen Perle, nimm dann die Aprikosen und die Kerne sammt dem Tüchlein hinein, und koche sie etwa 5 Minuten damit auf.

21. Marmelade von Aprikosen.

Nimm reife, weiche Aprikosen in siedendes Wasser, und laß sie einmal aufwallen, ziehe ihnen dann die Haut ab und befreie sie von den Steinen. Auf je 1 Pfund Aprikosen koche 1 Pfund Zucker zum Breitlauf, nimm die Aprikosen hinein, rühre beständig darin und koche sie auf schwachem Feuer, bis sie vollständig zerrührt sind.

22. Pfirsiche.

Verfahren wie bei den Aprikosen. Man kann auch unter den Syrup beim letzten Kochen $1/2$ Schoppen Kirschengeist oder Franzbranntwein mischen.

Oder: Die Pfirsiche werden geschält, entzweigeschnitten und die Kerne beseitigt. Auf je 1 Pfund Früchte streut man 1 Pfund feingestoßenen Zucker und läßt sie eine Nacht stehen. Dann kocht man sie 3 Tage nach einander jedesmal 4 Minuten lang auf, doch nie länger, damit der feine Fruchtgeschmack nicht verloren geht. Sie schmecken sehr gut.

23. Reine-Claude-Pflaumen.

Nimm schöne Reine-Claude-Pflaumen, die noch nicht weich sind, lege sie neben einander auf eine Platte und gieße siedendes Wasser darüber. Laß sie einige Minuten an diesem stehen, nimm dann die Früchte auf ein Tuch und trockne sie ab. Auf 1 Pfund Pflaumen koche $3/4$ Pfund Zucker zum Breitlauf, laß die Früchte 5 Minuten lang mitkochen, lege sie mit einem silbernen Löffel in eine Porzellan- oder Steingutschüssel, koche den Zucker wieder bis zum Breitlauf, und gieße ihn über die Früchte. Den andern Tag koche den Saft zur kleinen Perle, den dritten Tag zur großen Perle, dann lege die Pflaumen hinein, und koche sie 10 Minuten unter fleißigem Umkehren und Abschäumen damit auf.

24. Marmelade von Reine-Claude-Pflaumen.

Verfahren wie bei Aprikosenmarmelade; auf 1 Pfund Pflaumen jedoch nur $3/4$ Pfund Zucker.

25. Mirabellen.

Verfahren wie bei den zuvor genannten. Nur kommt der Saft und die kleingeschnittene Schale einer Citrone schon beim ersten Kochen dazu.

26. Mirabellengesälz.

9 Pfund ausgesteinte Mirabellen koche mit 1 Pfund grob gestoßenem Zucker behutsam, bis sich kein Saft mehr auf der Oberfläche des Gekochten zusammenzieht.

27. Dierlitzen (Cornelkirschen).

Die Dierlitzen müssen schön roth, aber nicht weich sein. Nimm sie in einen Seiher, übergieße sie mit siedendem Wasser, koche auf je 1 ½ Pfund 1 Pfund Zucker zur kleinen Perle, lege die Früchte hinein, laß sie zehn Minuten damit aufkochen, nimm sie heraus, koche den Saft zur großen Perle, lege die Dierlitzen nochmals hinein und koche sie unter beständigem Abschäumen noch 10 Minuten.

28. Dierlitzen in Essig.

Befreie die Dierlitzen von den Steinen. Auf je 2 Pfund nimm einen Schoppen guten Weinessig, ½ Pfund gebröckelten Zucker, 1 Quint gebröckelten Zimmt und ¼ Quint ganze Gewürznelken. Im Uebrigen verfahre wie bei den Kirschen in Essig.

29. Marmelade von Zwetschen.

Gieße siedendes Wasser über die Zwetschen, schäle sie und steine sie aus. Auf je 1 Pfund geschälte Zwetschen nimm ¾ Pfund Zucker, und verfahre wie bei der Aprikosenmarmelade.

30. Pflaumen- oder Zwetschen-Mus.

Die gewöhnliche längliche Pflaume läßt man, wenn sie schön blau und reif ist, auskernen und in einem saubern hölzernen Gefäß mit dem kleinen Stampfeisen stampfen. Nach und nach thut man dieselben in den Kessel, unter welchen ein nicht zu starkes Feuer gemacht ist und unterhalten wird. Zu 1 Scheffel Pflaumen nimmt man nun ½ Maß ausgepreßten Saft der reifen Flieder- oder Hollunder-Beeren, und thut denselben, nachdem die Pflaumen ungefähr 4—5 Stunden gekocht haben, hinzu. Ebenfalls klein gebröckelten Zimmt, zerbrochene trockene Citronenschale, gereinigten Anis, einige gestoßene Nelken und ein Schock frisch vom Baume genommene, große welsche Nüsse mit der grünen Schale.

Die Pflaumen müssen, sobald sie im Kessel sind, beständig gerührt werden mit einer sogenannten Musrühre, welche immer auf dem Boden des Kessels bleibt, damit das Mus nicht anbrennt, was sehr leicht der Fall ist. Nachdem das Mus ungefähr 9 Stunden gekocht hat, läßt man das Feuer ganz schwach brennen und versucht, ob das Mus die gehörige Steife hat. Man nimmt nämlich auf ein Stückchen starkes Schreibpapier einen

Löffel voll, und wenn der Saft nicht durchdringt und das Mus beim Umwenden des Papiers nicht davon abfällt, so ist es gar.

Man hat sich nun Steintöpfe bereit gestellt, welche gehörig sauber sind, gibt das Mus in dieselben mit einer Holzkelle und macht die Töpfe recht voll davon.

Kann man während des Aushebens des Muses den Kessel nicht vom Feuer nehmen, so muß alles Feuer darunter weggezogen und das Mus noch immer gerührt werden, bis man überzeugt ist, daß es sich nicht an den Kessel anlegen kann.

Je schneller und heißer das Mus aus dem Kessel kommt, um so besser ist es. — In den Kessel läßt man sogleich Wasser gießen und denselben reinigen.

Andern Tags wird das Mus eine Kruste haben, und man bindet die Töpfe mittelst starken Papiers und Bindfaden zu.

Dieß Mus hält sich Jahr und Tag und ist eben so gesund als brauchbar.

31. Kirschmus.

Man nimmt von der kleinen schwarzen Sauerkirsche, beert sie von den Stielen, thut sie in den Kessel und läßt sie so lange kochen, bis sie gesprungen und die Kerne sich auslösen. Man schlägt die Kirschen nun durch ein grobes Drahtsieb oder einen großen Durchschlag, damit die Kerne zurückbleiben, gibt in die Kirschenmasse etwas Zimmt, einige Nelken und nach Belieben Citronenschale. Zucker gibt man zuletzt so viel hinzu, als man das Mus süß haben will. Koche es nun ein, wie das Pflaumenmus. Es bewahrt sich in Steintöpfen und mit Papier zugebunden sehr gut auf.

32. Zwetschen in Essig.

Verfahren wie bei den Kirschen in Essig. Sie werden ausgesteint und zuletzt 10—15 Minuten lang mit dem Safte gekocht.

33. Andere Art.

Zu 5 Pfund ausgesteinten Zwetschen nimmt man 2 Pfund Zucker und läutert ihn mit 1 ½ Schoppen Essig und ½ Schoppen Wein, und verfährt im Uebrigen ganz wie bei den Kirschen in Essig. Beim letzten Kochen des Saftes wird ⅛ Pfund geschnittene Pomeranzenschale, ⅛ Pfund geschnittenen Citronat und 1 Loth ganzen Zimmt dazu gethan.

34. Zwetschengesälz.

Recht reife, süße und weiche Zwetschen reibe mit einem Tuche ab, steine sie aus und koche sie wie das Mirabellengesälz.

35. Zwetschengesälz mit Birnen.

Schäle und steine Zwetschen aus, nimm gleichviel Birnen, oder auch weniger, wenn Du willst, schäle und reinige diese und schneide sie in Schnitze, setze sie mit süßem Obstmost über's Feuer und koche sie halbweich, dann

nimm die Zwetschen, Zimmt und Nelken dazu und koche Beides behutsam auf schwachem Feuer dick ein.

36. Quittenschnitze.

Schäle die Quitten, reinige sie vom Kernhaus und schneide sie zu dünnen Schnitzen. Siede sie im Wasser halbweich und laß sie auf einem Tuch abtrocknen; dann lege sie auf eine Platte. So schwer die Quitten wiegen, so viel Zucker koche zum Breitlauf, gieße diesen an die Schnitze und laß sie über Nacht daran stehen. Den andern Tag koche den Zucker zur großen Perle und koche die Schnitze zuletzt vollends weich darin.

37. Quittenmarmelade.

Siede Quitten im Wasser weich, schäle sie, befreie sie vom Kernhaus und zerdrücke das Mark. Auf je 1 Pfund Mark koche $3/4$ Pfund Zucker zum Breitlauf, nimm das Mark hinein und koche es zu einem dicken, glatten Mus. Wer Citronen liebt, kann auf das Pfund Mark den Saft und die feingeschnittene oder abgeriebene Schale einer Citrone dazu thun.

38. Trauben.

Man nimmt die Trauben mit gebröckeltem Zucker auf schwaches Feuer, indem man auf je 1 Pfund Beeren $1/2$ Pfund Zucker rechnet, und kocht sie unter fleißigem Abschäumen so ein, daß der Saft die kleine Perle zeigt.

39. Mark von Hägen (Hagebutten).

Nimm gereinigte, reife Hagebutten, gieße auf je 1 Maß 1 Schoppen alten, weißen Wein und laß dieß 3 Tage stehen, indem man es zuweilen umrührt. Am vierten Tage drücke sie mittelst eines Löffels durch ein enggelöchertes Blechsieb in eine Schüssel. Koche auf je 1 Pfund Mark $3/4$ Pfund Zucker zur großen Perle, rühre das Mark in der Schüssel damit an und zwar so lange, bis Beides erkaltet ist. Es darf nicht gekocht werden. Man kann auch die feingeschnittene Schale einer Citrone dazu nehmen.

40. Birnen.

Die Zuckerbirnen sind hiezu am besten. Sie werden geschält und von den Butzen gereinigt, die Stiele aber bleiben daran. Laß die Birnen in siedendem Wasser einen Wall aufkochen, lege sie zum Abtrocknen auf ein Tuch, stecke an die Stelle des Butzens in die eine Birne eine ganze Nelke, in die andere ein Stückchen Zimmt. Auf 2 Pfund Birnen koche 1 Pfund Zucker zum Breitlauf, lege die Birnen hinein nebst der kleingeschnittenen Schale einer Citrone. Wenn sie halbweich gekocht sind, so nimm sie in eine Porzellanschüssel, laß sie über Nacht stehen, koche den folgenden Tag den Saft zur großen Perle, dann die Birnen noch 8—10 Minuten damit, und bewahre sie nach Vorschrift auf.

41. Oder:

Nimm Bergamottbirnen, welche reif und weich sind, aber noch keine Flecken haben, schäle sie, schneide sie halb durch und nimm das Kernhaus

hinweg. Wäge zu ½ Pfund Zucker 1 Pfund Birnen. Feuchte den Zucker mit gutem Weinessig an, thue ihn in das Kasserol oder in den Topf, und wenn er zergangen ist, gib die Birnen nebst etwas Zimmt und Nelken hinein. Laß es ungefähr 1 Stunde kochen und thue es in das Gefäß zum Aufbewahren. Fest zugebunden nach dem Erkalten, halten sie sich sehr gut.

42. Aepfel.

Hiezu sind die Borsdorfer am besten. Sie werden geschält, vom Butzen befreit, und das Kernhaus mittelst eines kleinen eisernen Löffelchens inwendig so sorgfältig herausgenommen, daß der Apfel ganz bleibt. Im Uebrigen verfahre wie bei den Birnen.

43. Nüsse.

Die innere Holzschale der Nüsse darf noch nicht gebildet sein; die gewöhnliche Zeit zum Einmachen derselben ist um Johannistag. Sie werden oben und unten ein wenig abgeschnitten, jede Nuß mit einem spitzen Instrument 3—4 Mal durchstochen und 8 Tage lang in frischem Wasser erhalten, das täglich gewechselt wird. Nach diesem werden sie eine Viertelstunde lang in siedendem Wasser aufgekocht, dann nimmt man sie in einen Seiher und läßt sie nochmals einen Tag in frischem Wasser liegen. Am andern Tage werden sie rein abgetrocknet, jede Nuß mit 2 Nelken und 3 Zimmtspänchen gespickt, auf je 1 Pfund Nüsse ⅜ Pfund Zucker zum Breitlauf gekocht, dieser an die Nüsse gegossen, den andern Tag wieder abgegossen und gekocht; dieß wird im Ganzen 3 Tage lang wiederholt; am vierten Tage wird der Zucker zur großen Perle, und zuletzt die Nüsse 10 Minuten lang mitgekocht.

44. Dreierlei Gesälz.

1 ½ Pfund Zucker koche zum Breitlauf, nimm 4 Pfund schwarze Kirschen, 1 ¼ Pfund Johannisbeeren und 3 Schoppen Himbeeren dazu; koche dieß mit dem Zucker langsam auf Kohlen, bis sich auf der Oberfläche des Gekochten kein Saft mehr zusammenzieht.

45. Melonen in Essig.

Ganz reife Melonen werden geschält und in 6—8 Schnitze geschnitten. Lege diese neben einander in eine Platte, gieße ächten Weinessig darüber und laß sie 2 Tage daran stehen. Auf je 1 Pfund Melonen nimm dann ½ Pfund Zucker und koche diesen mit dem Essig, bis er gereinigt ist. Dann nimm die Melonen mit etwas Zimmt und Nelken darein und koche sie allmählig weich.

46. Melonenschnitze.

Wenn das Genießbarste der Melonen gegessen ist, werden die übriggebliebenen Stücke Strohhalm-dick geschält, in Daumen breite, längliche Stückchen geschnitten, ein paar Minuten in siedendem Wasser aufgekocht, in frischem Wasser abgespült und mit Nelken, Zimmt und geschnittenen Citro-

nenschalen besteckt. Auf je 1 Pfund Melonen kocht man 1 Schoppen Essig, 1 Schoppen Wasser und 3/4 Pfund Zucker, schäumt ihn gut ab, kocht die Melonen darin auf, nimmt sie in eine Schüssel, läßt sie 24 Stunden stehen, kocht sie nochmals, bis sie weich sind, hebt sie aus der Brühe und kocht diese noch kurz ein. Man gibt sie zu Braten oder Rindfleisch.

47. Birnenhonig.

Nimm süßen, frischgekelterten Birnenhonig, der jedoch nicht mit Wasser vermischt sein darf, und laß ihn sieden, bis er zu einem Syrup eingekocht ist. Geschälte Quittenschnitze mitgekocht, geben ihm einen angenehmen Geschmack.

Eingemachte Früchte mit Salz.

48. Perlzwiebeln einzumachen.

Man bestreut die Zwiebeln mit Salz und mischt sie damit tüchtig. Nachdem sie so lange mit dem Salze gestanden haben, daß die feine Schale sich davon löst, so wird jede einzelne Zwiebel abgewischt und damit die Schale fortgenommen. In einem Topfe koche so viel guten Essig, daß er die Zwiebeln bedeckt, thue die Zwiebeln nebst einigen ganzen Nelken, Nelkenkörnern, etwas Muskatblüthe in den kochenden Essig und laß sie ein klein Weilchen zugedeckt dämpfen. Gib die Zwiebeln dann mit dem Essig, in welchem sie gekocht sind, in einen Steintopf oder in ein Einmacheglas zum Aufbewahren und stelle sie kühl.

49. Essiggurken.

Es werden kleine Gurken mit einem Tuche abgerieben, in eine Schüssel gelegt und stark eingesalzen. Man stellt sie 3 Tage in den Keller, rührt sie jeden Tag unter einander, gießt dann guten Weinessig daran, legt Lorbeerlaub, ganzen Pfeffer, ein wenig Fenchel und Estragon darein, und läßt dieß wieder 3 Tage stehen. Hierauf wird der Essig sammt dem Gewürz heiß gemacht, die Gurken darein gelegt, auch kleine geschälte Zwiebelchen passen dazu, und nur so lange über dem Feuer gelassen, bis ein Wall darüber gegangen ist. Dann verwahrt man sie in steinernen Töpfen, und bindet diese mit Papier zu, wenn der Essig und die Gurken kalt sind.

50. Oder:

Nimm die kleinsten, nachgewachsenen Gurken, gieße Brunnenwasser darauf, aus welchem sie nach ungefähr 12 Stunden rein gewaschen werden, laß das Wasser davon ablaufen und mische sie in einem Gefäß tüchtig mit Salz. Darin bleiben sie bis den nächsten Tag. Lege die Gurken auf ein Brett, trockne jede mit einem sauberen Tuche ab und schichte sie mit folgenden Gewürzen in Steintöpfe: ganze Nelken, Nelkenpfeffer, Lorbeerblätter. Gieße kochenden Weinessig darauf.

Diese Gurken halten sich sehr gut, und der Essig bedarf, wenn er gut ist, nicht des mehrmaligen Aufkochens.

51. Salzgurken.

Nimm halbgewachsene Gurken und lege sie 24 Stunden lang in hartes Wasser, dann trockne sie mit einem reinen Tuche ab. Nimm ungefähr so viel Wasser, als über die Gurken gehen mag; zu je 1 Maß Wasser gib 1 Handvoll Salz und 1 Schoppen ächten Weinessig, und schlage diese Mischung in einem großen weiten Geschirr mit einem kleinen Besen 1 ½ Stunden lang. Lege dann die Gurken schichtenweise in ein steinernes Gefäß, dazwischen hin Fenchel, Lorbeerblätter und grob gestoßenen Pfeffer, gieße die Lake darüber, binde das Gefäß zu und verwahre es an einem kühlen Orte.

52. Oder:

Nachdem die halbgewachsenen Gurken 24 Stunden in hartem Wasser gelegen, werden sie auf ein Brett gethan, daß das Wasser rein abläuft. So viel Wasser als Du zu den Gurken gebrauchst, daß sie ganz bedeckt werden, koche mit Salz, zu je 1 Maß Wasser eine Handvoll gerechnet, und gieße es, nachdem die Gurken in ein dazu hergerichtetes Fäßchen, mit Blättern von Sauerkirschbäumen, zerschnittenem, halb trockenem Dill, und einigen Weinlaubblättern eingeschichtet sind, vermittelst eines Trichters in das zugespündete Fäßchen. Stelle es in den Keller. Gieße das Salzwasser noch 2 Mal ab und kochend wieder auf. Diese Gurken halten sich sehr gut, sind im Sommer sehr gesund und erquickend. Zum Einlegen der Gurken ist ein Weinfäßchen gut zu gebrauchen. Das Loch, durch welches man das Salzwasser darauf gibt, wird mit einem Kork fest zugestöpselt. Will man die Gurken schärfer haben, so kann man später Essig nachfüllen. Sie sind sehr bald eßbar. In Steintöpfen sind sie auch gut aufzubewahren.

53. Knoblauch- oder Samengurken.

Wenn im Herbste aus den großen Samengurken die Kerne genommen sind, so nimm die Schalen und reinige sie innen mit einem silbernen Löffel von allen losen, zähen Theilen. Schäle die Schalen und schneide sie in Streifen von beliebiger Größe. Lege die Schalen in eine Schüssel oder ein zu dergleichen Sachen gebrauchtes, hölzernes Gefäß, und vermische sie mit reichlichem Salz. Nach 24 Stunden lege die gesalzenen Gurkenstücke auf ein sauberes Brett und schichte sie mit folgenden Zuthaten in Steintöpfe, nachdem Du jedes einzelne Gurkenstückchen mit trockenen Küchentüchern abgetrocknet hast. Lorbeerblätter, Chalotten-, Perlzwiebeln, ein wenig geschnittenen Knoblauch (auf ein Schock Schalen eine Polle), ganze Nelken, Nelkenpfeffer und einige Körner schwarzen Pfeffer. Dazu noch ganze Senfkörner und geschabten, in feine Würfelchen geschnittenen Meerrettig. Wenn die Töpfe schichtweise mit Gurken und Gewürz vollgelegt sind, so gieße guten, nicht zu scharfen, kochenden Essig darauf. Sind die Töpfe kalt geworden, so binde sie mit Papier zu und stelle sie kühl. Diese Gurken halten sich sehr gut. Sollte einmal der Essig sich zu ziehen anfangen, so gieße ihn ab, koche ihn, und wenn er geschäumt ist, gieße ihn wieder auf die Gurken.

54. Teufelsgurken.

Schäle halbausgewachsene Gurken, schneide sie in zwei oder in vier Theile, schabe das Mark sorgfältig mit einem silbernen Eßlöffel heraus, reibe diese Höhlen und die äußeren Seiten tüchtig mit Salz ein, lege sie in eine Schüssel und stelle diese 24 Stunden in den Keller. Am andern Tage trockne die Gurken mit einem Tuche ab, lege sie schichtenweise in ein steinernes Gefäß und streue auf jedes Geleg von einer Mischung, die aus ½ Loth grob gestoßenem, spanischem Pfeffer, ½ Loth schwarzem, ½ Loth weißem Pfeffer, beide grob gestoßen, ½ Loth Senfkörner, den Zehen von 6 Stengeln Knoblauch, zwei Stangen würflicht geschnittenem Meerrettig, zwei Lorbeerblättern und einem Zweige Dillkraut, die beiden letztern gehackt, besteht. Mache guten Weinessig heiß und gieße diesen darüber, sobald er kalt ist; er muß über den Gurken zusammengehen; nach zwei Tagen mache diesen wieder heiß und gieße ihn erkaltet darüber, und verfahre nach zwei Tagen nochmals so. Das angegebene Gewürz ist für 30—35 Gurken berechnet. Sie werden aufbewahrt wie die andern Gurken.

55. Wälschkorn in Essig.

Nimm unreife Wälschkornkölbchen, deren Kerne noch in der Milch stehen, lege sie einige Tage in Salzwasser, trockne sie dann mit einem reinen Tuche ab, und lege sie schichtenweise in ein steinernes Gefäß, indem du auf jedes Gelege grobgestoßenen Pfeffer, etwas gehackten Lorbeer und Basilikum streuest. Dann gieße abgesottenen und wieder erkalteten Weinessig darüber, siede diese nach einigen Tagen nochmals, und gieße ihn kalt wieder über das Eingemachte. Es wird, wie die Gurken, zum Rindfleisch aufgestellt.

56. Bohnen in Essig.

Ziehe kleinen, kernlosen Bohnen die Fäden ab, wirf sie in siedendes Salzwasser und laß 2 Wälle darüber gehen, gieße dann das Wasser ab, und streue sie auf ein Tuch zum Abtrocknen. Lege sie mit grob gestoßenem Pfeffer in ein steinernes Gefäß, gieße guten Weinessig und einen Guß Provenceröl darüber, und bewahre sie wie die Gurken auf.

57. Estragon.

Die zarten Stengel dieser Pflanze oder die Blätter von großen Stengeln werden mit etlichen Kernen weißem Pfeffer, einem Stückchen Zimmt und etlichen Gewürznelken ein wenig zerknirscht, in ein Zuckerglas gethan, Essig darüber gegossen, das Glas zugebunden und verwahrt. 1—2 Eßlöffel voll von diesem Essig geben dem Salat oder Saucen einen besonders feinen Geschmack.

58. Champignons in Essig einzumachen.

Man putzt von denen, welche weder wurmstichig noch pelzig sind, die äußere, weiße Haut vom Köpfchen und Stiele ab; die fleischfarbenen, inneren, weichen Theile des Köpfchens entfernt man ebenfalls. Man wäscht

die gereinigten Champignons, trocknet sie ab und dämpft sie über'm Feuer ein wenig mit etwas Provenceröl und gutem Weinessig. Nachdem sie etwas erkaltet, gibt man sie in Büchsen oder Einmachegläsern mit einigen ganzen Nelken und ein wenig Muskatblüthe. Der Essig muß darüber stehen. Die Büchsen oder Gläser werden mit starkem Papier zugebunden. Man bewahrt sie an einem kühlen Orte auf.

Getränke.

Warme Getränke.

1. Kaffee.

Eine der Hauptsachen, um einen guten Kaffee zu bereiten, ist das Rösten desselben. Viele halten das Rösten in einer Kaffeetrommel für das Zweckmäßigste; bei diesem muß jedoch beobachtet werden, daß die Trommel *nicht* unzeitig und zu oft geöffnet werde, und daß die Bohnen nie zum *Schwitzen* kommen. Der Kaffee darf nie stärker geröstet werden, als bis er hell kastanienbraun aussieht, und die Spalte blaßgelb aufgeworfen ist.

Die Gefäße, in welchen der Kaffee bereitet wird, sind so verschiedenartig, daß ich nicht jede Art besonders beschreiben könnte. Jedenfalls wird der Kaffee immer gemahlen, und in den meisten Fällen das Pulver mit Wasser zugesetzt. Dieses läßt man sieden, bis sich oben kein Schaum mehr zeigt, oder man schüttet das Pulver in den in einer Kaffeekanne befindlichen Sack, gießt so viel heißes Wasser darüber, als man Kaffee braucht, und läßt dieß noch einen Augenblick mit einander anziehen.

Die Portion und Qualität des Kaffeepulvers, welche verwendet werden soll, wird ganz durch die Vermögensumstände bedingt; will man aber einen ganz guten Kaffee machen, so nehme man auf 4 volle Tassen schwarzen Kaffee 3 Loth Kaffeepulver von einer feinen Sorte, und füge demselben ein ganz kleines Stückchen Vanille bei. Auf dem Tische vermischt man ihn mit warmer Milch, nach dem Mittagessen mit Zucker und Kirschengeist oder kaltem Rahm.

2. Thee.

Die Güte desselben hängt hauptsächlich von der Qualität ab, die Bereitung ist folgende: Lege den Thee in eine vorher mit heißem Wasser erwärmte Kanne; gieße anfangs nur wenig heißes Wasser daran, bis die Theeblätter aufgegangen sind, dann fülle die Kanne nach Bedarf noch mit strudelndem Wasser auf und laß den Thee einen Augenblick anziehen. Die ersten Tassen sind immer schwächer als die späteren. Um ihm einen angenehmen Geschmack zu geben, kann man ein kleines Stückchen Vanille mit

dem Thee in die Kanne legen. Man gibt kalten Rahm dazu, der ein wenig geschwungen wurde.

In eine mittelgroße Kanne rechnet man 3—4 Theelöffel voll Thee.

3. Reformirter Thee.

Mache $1/2$ Maß Milch siedend, binde in ein Tüchlein zwei Prisen grünen Thee und ein Stückchen Zimmt und laß dieses einmal in der Milch aufsieden, versüße diese mit Zucker, an welchem eine Citrone abgerieben wurde, ziehe sie mit 4 Dottern ab, und quirle sie in einem Topf, bis sie schäumt.

4. Chocolade mit Wasser.

Zu 3 Tassen reibe 4 Loth Chocolade in eine Kanne, gieße langsam 2 Tassen voll siedendes Wasser daran, stelle die Kanne auf Kohlen und fange sogleich an, sie mit dem Spiegel zu quirlen. Sobald sie Schaum hat, wird eine Tasse voll abgeschöpft und das Uebrige fortgequirlt, bis die zweite und die dritte Tasse gefüllt werden können. Sie muß sogleich und zwar in den Tassen aufgetragen werden.

5. Chocolade mit Milch.

Auf eine Tasse Chocolade zerbröckle 2 Loth, gieße in einer Messingpfanne eine halbe Tasse Wasser daran, und rühre sie damit zu einem Brei an; dann gieße eine Tasse Milch zu, laß die Chocolade 3 Mal aufwallen und gib sie durch einen Seiher in die bestimmte Kanne. Man kann sie auch mit Eiern abziehen, indem man auf jede Tasse einen Dotter rechnet, die Chocolade damit auf Kohlen setzt und sie mit dem Spriegel tüchtig quirlt.

6. Mandelade.

$1/4$ Pfund Mandeln werden mit einem Tuche abgerieben, wie Kaffee geröstet und nach dem Rösten wieder abgerieben, und dann in einem Mörser fein gestoßen. Nun macht man $1/2$ Maß Milch mit einem Stückchen Zucker und etwas ganzem Zimmt siedend, nimmt die gestoßenen Mandeln dazu, läßt es eine Zeitlang zusammen kochen, preßt es durch eine reine Serviette, quirlt 5 Eigelb, macht das Durchgepreßte wieder siedend, gießt es langsam an die Eier, spriegelt es stark und gießt es in die Kanne.

7. Warmes Bier.

Zwei Schoppen gutes, braunes Bier setze mit 4 Loth Zucker, einem Stückchen Citronenschale und etwas ganzem Zimmt über's Feuer; koche das Bier ein einziges Mal auf, gieße es dann langsam an 6 gequirlte Dotter, die noch ein wenig damit gespriegelt werden, und fülle es in die dazu bestimmte Kanne.

8. Punsch.

Man reibt das Gelbe von 4—6 Citronen an Zucker ab, brüht $1/2$ Loth feinen Thee mit 1 Maß siedendem Wasser ab, drückt den Saft der Citronen

dazu, gießt den Thee durch ein Tüchlein in eine Pfanne, legt den Zucker, an welchem die Citronen abgerieben wurden, hinein, und gießt einen halben Schoppen Arack dazu. Nun deckt man die Pfanne zu, und läßt den Punsch über dem Feuer anziehen, bis er in's Sieden kommt, dann wird er sogleich durch eine Serviette in den Punschnapf geschüttet und aufgetragen.

Oder: 3 Pfund Zucker, 3 Citronen daran abgerieben, der Saft von 6 Citronen, 1 Maß Wasser, 1 Maß Thee, 3 Schoppen Arack oder Rum.

9. Weinpunsch.

Auf 1 Maß Punsch nimm den Saft von 3 großen Citronen, 1/2 Pfd. gestoßenen Zucker, an welchem vorher die Schale von 2 Citronen abgerieben wurde, brühe dieses mit 2 Schoppen siedendem Wasser an, und decke den Napf fest zu. Sobald sich der Zucker aufgelöst hat, gieße 1 1/2 Schoppen alten weißen, siedenden Wein und 1/2 Schoppen Arack daran, laß dieses noch mit einander anziehen, und trage ihn auf.

10. Oder:

1 Pfund Zucker, 2 Orangen daran abgerieben, 3 Schoppen Wasser, aufgekocht, abgeschäumt, dann 1 Flasche Rheinwein, eine Flasche Arack oder Rum, 2 Schoppen heißen Thee und der Saft von 3 Citronen dazu und nicht mehr gekocht.

11. Oder: Punsch ohne viel Citronensäure.

Man gießt zu 1 Maß Wasser, welches mit 1 1/2 Pfund Zucker gekocht ist, 2 Flaschen Wein nebst dem Safte von zwei Citronen und eine halbe Flasche feinen Rum.

Statt der halben Flasche Rum kann man auch eine ganze Flasche feinen Arack nehmen.

Der Zucker ist zu Würzburger oder Rheinwein berechnet. Franzwein bedarf etwas weniger.

Nachdem der Wein und der Rum zugegossen ist, darf der Punsch nicht wieder kochen, wohl aber heiß stehen.

Oft wird es geliebt, in den Punsch einen glühend gemachten Stahl so lange hineinzulegen, als er zischt.

12. Orangenpunsch

wird wie die vorhergehenden Arten Punsch bereitet, nur daß man Orangen statt Citronen dazu nimmt.

13. Eierpunsch.

Man reibt die Schale von 2 Citronen an 1 Pfund Zucker ab, nimmt dieß mit dem Safte von 4 Citronen, 1/2 Maß altem, weißem Wein, einem Schoppen Arack, 1 Schoppen Wasser und 12 ganzen Eiern in eine Pfanne, setzt diese auf Kohlen und schlägt dieß mit dem Besen so lange, bis es in einem Schaume in die Höhe steigt. Dann aufgetragen.

14. Punsch-Essenz.

Der durch ein Stückchen Leinwand geseihte Saft von 2 Citronen, unter welchen auch etliche Pomeranzen sein dürfen, und die dünn geschälten Schalen der Hälfte dieser Früchte nimm mit 2 Schoppen Arack in eine Flasche, verpfropfe sie gut, schüttle sie wohl und laß sie dann 24 Stunden stehen. Hierauf wird die Flüssigkeit sorgfältig, damit der Bodensatz zurückbleibt, in eine Flasche gegossen und diese in den Keller auf Sand oder ein hölzernes Gerüste gelegt. Nach einigen Tagen klärt man 2 ½ Pfund Zucker und 1 ½ Schoppen Wein mit einem Eiweiß ab, und siedet es zum kleinen Flug; dann nimmt man den Syrup vom Feuer, läßt ihn stehen, bis er nur noch lauwarm ist, und rührt behutsam, daß der Bodensaft ganz zurückbleibt, die Mischung des Aracks und Citronensafts darunter. Man füllt es nun sogleich in kleine Flaschen, die man fest verpfropft, und verwahrt sie im Keller. Ein Theil dieser Essenz mit 3 Theilen heißem Thee oder Wein vermischt, gibt auf der Stelle den besten Punsch.

15. Grog.

Nimm ¾ Pfund gestoßenen Zucker und eine in Rädchen geschnittene, halbe Citrone in den Punschnapf, gieße 1 Schoppen siedendes Wasser daran, decke den Napf zu, bis der Zucker geschmolzen ist, dann gieße 2 Schoppen starken Thee und ½ Schoppen Rum oder Arack dazu. Er wird wie der Punsch gegeben.

16. Oder:

Nimm in ein Glas den dritten Theil Zucker, gieße ein Drittel kochendes Wasser darauf und ein Drittel Rum oder Arack.

17. Eier-Grog.

Das Verhältniß wie oben. Der Zucker wird mit dem Wasser aufgekocht und auf je 1 Glas Grog 1 Eigelb gerechnet, welche mit dem Rum gequirlt und tüchtig gespriegelt werden, während das Wasser zugegossen wird.

18. Glühwein.

Auf 5 Schoppen alten, rothen Wein nimm 1 Loth ganzen Zimmt und 1 Quint Nelken, und laß dieß zusammen aufsieden, dann füge ½ Pfd. gestoßenen Zucker und die Schale einer halben Citrone bei, gieße den Glühwein, sobald der Zucker zergangen ist, in einen Napf und trage ihn bedeckt auf dem Tisch.

Oder: 1 Maß rother Wein, 1 Pfund Zucker, ein zolllanger Stengel Zimmt, 1 Prise Muskatnuß. Auch, wenn man will, den Saft von 2 Citronen und die Schale am Zucker abgerieben.

19. Bischof.

Auf 5 Flaschen nimm 4—5 schöne, reife Pomeranzen, mache mit einem Messer von allen Seiten kleine Einschnitte in die Schalen, stecke die

Früchte an lange, hölzerne Spieße und drehe sie über einem Becken mit glühenden Kohlen, bis sie anfangen zu braten; befreie sie dann von den Hölzchen, mache kreuzweise tiefe Einschnitte darein, lege sie mit 1 ½ Pfund gestoßenem Zucker in einen Napf, gieße 5 Flaschen alten, dunkelrothen Wein darüber, decke den Napf zu und laß den Bischof 24 Stunden an einem kühlen Orte anziehen.

Nach dem Gebrauche desselben kann man die Pomeranzen zerschneiden, in eine Flasche stopfen und diese mit Branntwein anfüllen, wodurch man einen guten Schnapps erhält.

20. Nicus.

Man setzt 1 Maß rothen Wein mit ½ Loth ganzen Nelken, ⅛ Loth Muskatnuß und ½ Pfund Zucker über's Feuer, läßt es, wohl zugedeckt, langsam heiß werden und gießt es, sobald es kocht, durch ein Haarsieb in einen Napf, den man bedeckt aufträgt.

21. Dreifuß.

Eine Maß rother Wein wird mit ½ Loth ganzem Zimmt, ½ Quint Vanille und ½ Pfund Zucker über dem Feuer aufgekocht. Unterdessen quirlt man 8 Eidotter mit etwas kaltem Wein, gießt sie in den kochenden Wein, und läßt sie unter beständigem Quirlen noch einige Augenblicke anziehen.

22. Bararoise.

Man kocht für 2 Kreuzer Capillaire-Kraut mit ½ Maß Wasser eine starke Viertelstunde, gießt das Wasser durch einen Seiher auf 1 Pfund Zucker und kocht diesen unter fleißigem Abschäumen zu einem dicken Syrup, den man Syrup-Capillaire heißt. Wenn man nun ein Glas Bararoise machen will, so gießt man nach Belieben von diesem Syrup unter ein Glas kochende Milch. Bei starkem Husten ist Thee mit diesem Syrup sehr zu empfehlen.

23. Andere Art.

Man vermischt ½ Maß starken Thee mit ½ Maß Milch, rührt 6 Eidotter dazu, die zuvor mit etwas kalter Milch gequirlt worden sind, und versüßt dieß zusammen mit Syrup-Capillaire. Man servirt dieses Getränke in Tassen.

Kalte Getränke.

24. Limonade.

Auf 1 Schoppen Wasser reibt man die Schale einer halben Citrone an ⅛ Pfund Zucker ab, läßt diesen mit dem Wasser zergehen, und preßt den Saft einer ganzen Citrone dazu. Sobald sich der Zucker mit dem Wasser durch Rühren gut vermengt hat, ist die Limonade fertig.

25. Limonaden-Syrup.

Man nehme 12 Stück schöne Citronen, reibe 3—4 davon auf Zucker ab, koche 1 Pfund Zucker zum Bruch, thue den Saft von den 12 Citronen und den Citronenzucker dazu, rühre es auf dem Feuer recht unter einander, lasse es aber ja nicht kochen, filtrire es durch ein Haarsieb und fülle den Syrup, wenn er kalt ist, in Flaschen. Will man Limonade machen, so wird von diesem Syrup ein Löffel voll unter ein Glas Brunnenwasser gethan.

26. Limonadenpulver.

Man pulverisirt 6 Unzen feinen Zucker mit 1/4 Unze Weinsteinsäure in einem steinernen Mörser, und gießt 1/2 Drachme Limonien- oder Citronöl tropfenweis unter beständigem Umrühren darauf, vertheilt, wenn sich Alles wohl vermischt hat, das Pulver in 12 gleiche Theile, deren jeder in eine Kapsel von weißem Papier gewickelt wird. Wenn man eines dieser Pulver in einem Glase kalten Wassers auflöst, so erhält man sogleich eine schöne Limonade, die man nach Belieben noch versüßen oder so genießen kann.

27. Mandelmilch.

1/2 Pfund geschälte, gestoßene Mandeln rühre mit einer Maß Wasser recht unter einander, presse sie durch eine Serviette und versüße sie nach Belieben mit Zucker. Etwas Pomeranzenblüthewasser gibt ihr einen sehr angenehmen Geschmack. Die Mandelmich hält sich nicht lange.

28. Mandelmilch-Syrup.

Man kocht 1 Pfund Zucker mit 2 Schoppen Wasser unter öfterem Umrühren so lange, bis der Zucker einen Faden zieht, rührt dann allmählig 1 Pfund süße und 3 Loth bittere, gestoßene Mandeln dazu, läßt sie auf gelindem Feuer noch einen Augenblick mit dem Zucker anziehen und preßt sie dann noch warm durch ein leinenes Tuch. Der Syrup wird in Flaschen gefüllt, gut zugepfropft und im Keller aufbewahrt. Gießt man davon in ein Glas Wasser, so erhält man sogleich eine schöne Mandelmilch. Man kann ihn auch mit etwas Pomeranzenblüthenwasser vermischen.

29. Andere Art.

1/2 Pfund süße und 1/8 Pfund bittere Mandeln geschält, mit 1/2 Glas Wasser so fein als möglich gestoßen und nach und nach mit 2 Schoppen Wasser durch eine Serviette gepreßt. Der Rückstand wird nochmals mit 1 Schoppen Wasser durchgepreßt. Diese Milch wird mit 1 1/2 Pfund Zucker und 1 Eßlöffel voll Orangenblüthenwasser auf's Feuer gesetzt, bis sie anfangen will zu kochen, was nicht geschehen darf. Erkaltet, wie oben in Flaschen gefüllt.

30. Himbeersaft.

Man presse von auserlesenen Himbeeren den Saft in einem Tuche aus, koche diesen sogleich mit Zucker, indem man auf je einen Schoppen

Saft 1/2 — 3/4 Pfund Zucker rechnet und Beides zugleich, den Zucker gebröckelt, über's Feuer setzt; den Schaum nimmt man sorgfältig ab, der Syrup wird nicht länger als eine Viertelstunde gekocht. Man füllt ihn erkaltet in reine, ausgetrocknete Flaschen, pfropft diese mit neuen, gereinigten Stöpseln fest zu und bewahrt sie an einem kühlen Orte auf. Mit Wasser vermischt sind alle diese Syrupe von Früchten ein sehr angenehmes Getränk.

Läßt man die Himbeeren vor dem Auspressen zerdrückt einige Tage in einem irdenen Topfe stehen, so wird der Syrup klarer. Das Gleiche gilt beim

31. Johannisbeersaft.

Pflücke die Beeren ab und presse den Saft durch ein Tuch. Auf 3 Schoppen Saft koche 2 Pfund Zucker zur kleinen Perle, nimm den Saft dazu, schäume ihn ab und koche ihn nach diesem noch 10 Minuten auf. Die Aufbewahrung ist dieselbe, wie beim Himbeersaft.

32. Andere Art.

Drücke den Saft von 3 Pfund gepflückten Johannisbeeren, 1/2 Pfund Kirschen und 1/2 Pfund Himbeeren aus, stelle ihn 24 Stunden in den Keller, filtrire ihn durch Fließpapier oder einen wollenen Lappen, laß 1 1/2 Pfund Zucker darin zergehen, und setze die Mischung über's Feuer. Schlage 1 Eiweiß in einem Glase Wasser zu Schaum, gieße dieß nach und nach zu dem Syrup, und koche ihn zum kleinen Faden.

33. Weichselsaft mit Essig.

Ausgesteinte Weichseln werden 24 Stunden in einem irdenen Topf an einen kühlen Ort gestellt, dann ausgepreßt, auf je 1 Maß Saft 1/2 Maß Weinessig und 1 Pfund Zucker genommen und eine Weile zusammen gekocht, bis es verschäumt ist. Dann in Flaschen gefüllt. Es ist unter Wasser ein sehr angenehmes Getränk. Auf ähnliche Weise wird Himbeeressig bereitet.

34. Johannisbeerwein.

Recht reife Johannisbeeren pflücke von den Stielen, zerdrücke sie und presse ihnen den Saft aus. Auf je 1 Schoppen Johannisbeersaft gieße 2 Schoppen Wasser, fülle eine Flasche mit weitem Halse damit an, und thue zu je 3 Schoppen der gemischten Flüssigkeit 3/4 Pfund gestoßenen Zucker. Die zwei ersten Tage rüttle die Flasche von Zeit zu Zeit, dann laß sie unverrückt an einem kühlen Orte stehen. Die Flasche muß bis zum Rande angefüllt sein, damit beim Gähren der Schaum und das Unreine sich entfernen kann. Man läßt die offenen, nur mit etwas Papier bedeckten Kolben so lange stehen, bis der Saft ganz hell ist, welches 6—8 Wochen anstehen kann; dann wird das Unreine, das oben schwimmt, mit einem silbernen Seiher sorgfältig beseitigt, und der helle Wein in Flaschen abgezogen, zugepfropft und im Keller aufbewahrt. Je länger er liegt, desto besser wird er.

35. Maitrank.

Man nimmt in eine Schüssel 2 Hände voll frischen Waldmeister, 2—3 Blätter der schwarzen Johannisbeere, 1 1/2 Pfund in kleine Stücke zerschlagenen Zucker, gießt 3 Flaschen weißen und 1 Flasche rothen Wein darauf, doch so, daß zuerst nur eine kleine Quantität den Zucker auflöst und der übrige Wein nach ungefähr 10 Minuten vollends dazu kommt. Man deckt die Schüssel zu und läßt es noch eine Weile anziehen. Man kann das Getränk durch ein Sieb gießen, doch ist es besser, man stellt es mit den Kräutern auf. Auch kann man 1 in Scheiben geschnittene Citrone oder 1 in 4—6 Stücke geschnittene Orange damit anziehen lassen.

36. Oder:

Gieße auf 6—8 Stengelchen Waldmeister 1 Flasche Wein und thue 1/4 Pfund Zucker dazu. Gib auf den Napf einen Deckel.

Auf Reseda in gleichem Verhältniß Wein aufgegossen, ist sehr angenehm.

Liqueure.

Vorbemerkung.

Die Liquere werden durch einen Flanelllappen, den man in einen Trichter legt, filtrirt, in Flaschen gefüllt, gut verpfropft und im Keller aufbewahrt. Graues Fließpapier (Löschpapier) soll man nicht dazu verwenden, weil dasselbe Arsenik enthält.

Zu den Liqueurs kann nach Belieben Kirschengeist, Franzbranntwein oder Zwetschenwasser verwendet werden.

Durch das Zusetzen einer größern Portion Wasser können die Liqueure, wem sie zu stark wären, schwächer gemacht werden.

1. Rosoli.

1 Pfund zerstoßenen Zuckercandis läßt man in einer Messingpfanne mit 1/2 Maß Wasser zergehen; wenn es kocht, nimmt man es vom Feuer, gießt 1 Maß Kirschengeist und 1 Löffel voll Zimmtwasser dazu und filtrirt es.

2. Vanillen-Liqueur.

2 Maß Branntwein setze mit 2 1/2 Schoten Vanille, die zertheilt werden, in einen Kolben, laß es 14 Tage stehen, dann koche 2 Pfund Zucker mit 2 Maß Wasser zum Breitlauf, nimm den Branntwein dazu, laß ihn über einem Kohlenfeuer damit anziehen und filtrire ihn. Man kann diesen Liqueur mit Zusatz von etwas Cochenille roth färben.

3. Anis-Liqueur.

Man läßt 1 Maß Branntwein mit 2 Loth Anis oder Anisblüthen 8 Tage anziehen, kocht 5/4 Pfund Zucker mit 5 Schoppen Wasser zum Breitlauf, und verfährt im Uebrigen wie oben.

4. Orangen-Liqueur.

Man zerschneidet die feine Schale von 6 Stück Orangen, nimmt sie mit 1 Maß Kirschengeist in einen großen Kolben und läßt dieß 3—4 Wochen an einem warmen Orte stehen, indem man es täglich rüttelt; dann läßt man 2 Pfund gelben Candiszucker mit 1/2 Maß Wasser in einer Kasserole über dem Feuer zergehen, läßt es in einem Topf erkalten, gießt den destillirten Kirschengeist daran und filtrirt es in Flaschen.

5. Citronen-Liqueur.

Nämliches Verfahren.

6. Quitten-Liqueur.

Die Quitten werden geschält, auf dem Reibeisen abgerieben, und über Nacht in den Keller gestellt. Wer keine Presse hat, um den Saft auszupressen, läßt ihn vom Apotheker auspressen. Auf 3 Maß Quittensaft nimmt man 1 Maß Kirschengeist, 3/4 Pfund Zucker, 2 Loth Zimmt, 1 Loth Nelken und 1/8 Pfund gestoßene, bittere Mandeln. Dieß Alles nimmt man in einen Kolben, bindet ihn mit einem Papiere zu, läßt ihn 14 Tage stehen, rüttelt ihn aber täglich ein Mal um, und filtrirt ihn dann.

7. Nuß-Liqueur (Nußwasser).

Auf 1 Maß Branntwein werden 1 Pfund grüne Nüsse genommen, die von Johanni bis Jakobi brauchbar sind. Man zerschneidet sie in kleine Stückchen, thut sie in eine große Flasche und gießt den Branntwein darüber. Sie werden 14 Tage an der Sonne destillirt, dann durch ein Tuch geseiht, und in eine andere Flasche gesetzt. In diese kommt dann auf je 1 Maß Branntwein 1 Loth Zimmt und 1/2 Loth Gewürznelken gröblich gestoßen. Man läßt es wieder 8 Tage stehen, kocht nun auf je 1 Maß 3/4 Pfund Zucker mit 1/2 Maß Wasser zum Breitlauf, nimmt den durchgeseihten Nußbranntwein dazu, läßt ihn noch ein paar Minuten mitkochen, und filtrirt es.

8. Liqueur von schwarzen Johannisbeeren.

1 Schoppen gequetschte Beeren setze mit 1/2 Maß Kirschengeist und 1/2 Pfund gestoßenem Zuckercandis an, rüttle es in der Flasche durcheinander, und stelle sie 6—8 Wochen zum Destilliren in die Sonne. Dann wird der Liqueur filtrirt.

Essig.

Jetzt zum Schluß das Essignäpfchen,
Mit dem wohlverwahrten Zäpfchen,
Das im Haus nicht fehlen darf.
Sonsten hieß es: Böse Frauen
Können guten Essig brauen.
Sei statt böse, du nur scharf.
Scharf ist gut im Haus am Essig,
Scharf, allein nicht übermäßig,
Daß man ihn auch kosten darf.

Rückert.

Dieses in einer Haushaltung unumgänglich nothwendige Bedürfniß darf hier unter so mannigfachen Anweisungen wohl zur Sprache gebracht werden, da viele Leute nicht gehörig damit umzugehen wissen und ihr Essig somit oft verdirbt.

Um einen guten Essig zu bereiten, nimmt man einen Krug, Kolben oder ein Fäßchen, die 6 — 8 Maß halten, gießt recht scharfen Weinessig darein und läßt diesen entweder an der Sonne oder auf einem mäßig warmen Ofen eintrocknen, das Gefäß darf jedoch nicht fest, sondern nur mit etwas Papier zugemacht werden. Auf solche Weise wird nun noch ein paar Mal Essig eingegossen, so daß das Gefäß recht eingesäuert wird; dann gießt man eine Flasche scharfen Weinessig hinein, füllt das Gefäß mit gewöhnlichem Wein so weit voll, daß ungefähr der vierte Theil desselben leer bleibt, bindet es mit Papier zu und setzt es im Sommer an die Sonne, im Winter aber an den Ofen in mäßige Wärme. Auf diese Weise erhält man einen ganz guten Weinessig. Zum Gebrauche zieht man davon in eine kleine Flasche ab und füllt das Gefäß, so oft dieß geschieht, mit eben so viel Wein wieder an, damit man beständig einen Essigvorrath hat.

Was den Essig hauptsächlich dauerhaft erhält, ist die sogenannte Essigmutter, welche aus verschiedenartigen Substanzen gewonnen werden kann. Die einfachste Anfertigung derselben ist die, daß man neugebackenes, stark gesäuertes Brod nimmt, dieses wiederholt mit starkem Essig benetzt und nach jedem Anfeuchten wieder trocken werden läßt. Hievon wirft man in die Flasche, in welcher der Essig angesetzt ist. Man erhält dadurch in kurzer Zeit einen scharfen Essig und kann damit auch einem beinahe verdorbenen wieder aufhelfen. Ein anderes Mittel, den verdorbenen Essig wieder herzustellen, ist das, daß man von einigen unreifen Trauben die Beeren pflückt, sie ein wenig zerdrückt und in den Essig wirft. Er wird sich dadurch in kurzer Zeit erholen und wieder stärker werden.

Der feinste und wohlschmeckendste Essig ist unstreitig der Esdragoni-Essig, den man auf folgende Weise bereitet:

Man bringt in eine große gläserne Flasche 2 Pfund feingehacktes Esdragonkraut, gießt 4 Maß klaren, starken Essig darüber, bindet die Flasche mit einer Blase oder einem Papiere zu, und läßt dieß 14 Tage an der Sonne oder an der Ofenwärme destilliren. Nach Verfluß dieser Zeit wird der Essig abgegossen, das Kraut ausgepreßt, sämmtliche Flüssigkeit filtrirt und in Flaschen abgezogen, die gut verpfropft werden.

Broyhan=Essig.

In eine große, steinerne Flasche (2—3 Maß haltend,) gießt man die stehengebliebenen Reste aus den Broyhan=Flaschen oder auch einige Maß Broyhan: thut in die Flasche ein Stückchen Sauerteig und einige Stengel von Traubenrosinen. Man stellt die Flasche an einen wo möglich gleichmäßig warmen Ort und füllt sich davon in eine kleine Flasche zum Gebrauch. Wird der Essig kahnig, so seiht man ihn durch einen reinen wollenen Lappen in ein sauberes Gefäß, spült die Flasche gut und gießt den Essig wieder hinein. Man füllt Broihan darauf und gibt von Zeit zu Zeit ein Stückchen frischen Sauerteig und einige Rosinenstengel hinzu.

Verschiedenartige Benennung der Stoffe und Handgriffe bei der Kochkunst.

Gleichbedeutend ist: Blechwecken, Schildbrod, Mürrli, Milchbrod, Franzensbrod.
" " Brosamen; Bröseln, Reibbrod, geriebenes Brod.
" " Binden, legiren, abziehen.
" " Butter leicht rühren, flaumig rühren, zu Sahne rühren, weiß rühren, klar reiben.
" " Beizen, mariniren; Beize, Marinade.
" " Cibeben, Weinbeeren, große Rosinen.
" " Carotten, gelbe Rüben, Möhren.
" " Citronen, Limonien.
" " Estragon, Bertram.
" " Eierklar, Eiweiß.
" " Erdäpfel, Kartoffeln, Erdbirnen.
" " Fasche, Farse, Füllsel.
" " Form, Model.
" " Façonnudeln, Fideli, Vermicelli.
" " Gar kochen, fertig kochen.
" " Gurken, Kukumern.
" " Gugelhopfen, Topf=, Napf= oder Ratonkuchen.
" " Graupen, Gerste.
" " Haselnuß, Zellernuß.
" " Hefe, Germ, Bärme.
" " Kalbsmilchner, Milken, Milchlein, Brieschen, Kalbsbröschen.
" " Klar reiben, quirlen, verkleppern.
" " Kachel, Schmortopf, Tigel, Pfanne.
" " Lauch, Porri
" " Lendenbraten, Lungenbraten, Filet.
" " Marmelade, Dest, Mark eingekochter Früchte.
" " Meerrettig, Kreen.
" " Mangeln, ausrollen, auswallen, auswellen.

Gleichbedeutend ist: Olivenöl, Provenceröl, Süßöl.
" " Orangen, Pomeranzen, Apfelsinen.
" " Parforcekohl, bairisch Kraut.
" " Piment, Neugewürz, Modegewürz, Nelkenpfeffer, Jamaikapfeffer.
" " Rahm, Sahne, Nidel, Schmetten.
" " Roulade, Rollfleisch.
" " Semmeln, Wecken, Weißbrödchen.
" " Seihen, passiren, durch ein Sieb gehen lassen.
" " Schmoren, dämpfen, dünsten.
" " Satz, Fond.
" " Sud, Brühe, Sauce, Jüs, Kraftbrühe.
" " Sommerkohl, Wirsing, Köhl, Herzkohl, Welschkohl.
" " Saturei, Bohnenkraut.
" " Schäfen, Süßkäven, grüne Erbsen sammt den Schalen eßbar.
" " Schalotten, Lauchzwiebeln.
" " Sukade, Citronat.
" " Schenkel, Keule, Schlegel, Stotzen.
" " Topfen, Zigerkäse, Zigerlein, Käsematte, Knollenkäse, Quark.
" " Winterkohl, Parforcekohl.
" " Wurzelwerk besteht aus Sellerie, Kohlrabi, Möhren, Petersilienwurzeln, Pastinaken.

Vergleichung der verschiedenartigen Maße.

1 Stübchen ist ungefähr gleich 2 Kannen oder 1 Maß.

Kanne und Maß enthalten ungefähr gleichviel.

1 Quartier oder eine Pinte sind ungefähr ½ Maß oder ½ Kanne.

1½ Litter ist so viel als 1 Maß oder Kanne.

Nößel, Oessel, Seidel und Schoppen sind ungefähr gleich; es gehen deren vier auf 1 Maß oder Kanne.

1 Pfiff ist gleich ½ Schoppen oder ½ Nößel, folglich gehen 8 Pfiff auf 1 Maß.

Was das Gewicht betrifft, so hält man sich an das in seiner Gegend gebräuchliche, indem sich ja das Verhältniß der anzuwendenden Stoffe beim schwereren wie beim leichteren Gewichte ausgleicht, und das Gelingen der Speisen mehr von ihrer pünktlichen und verständigen Behandlung, als vom allzuängstlichen Abwägen abhängt.

Speisezettel.

Vorerst gebe ich Dir hier einige Speisezettel für gewöhnliche Hausmannskost, welche Du jedoch nach Belieben noch vereinfachen kannst, und wobei Du Dich natürlich nach der Jahreszeit zu richten hast. Ich theile sie Dir auf Wochen ein.

Erste Woche.

Montag. Gewöhnliche Fleischsuppe, Ochsenfleisch mit Bohnenkernen, Kalbsherz mit Salat.
Dienstag. Luftsuppe, Ochsenfleisch mit Gurken, Brieschen (Milchen), oder Kalbshirn mit geröſteten Kartoffeln.
Mittwoch. Reissuppe, Sauerkraut mit Schweinefleisch, Kartoffeln, Leberwurst oder Spatzen und Blutwurst.
Donnerstag. Milchbrodsuppe, Ochsenfleisch mit Kohlraben, gebackene Leber und Salat.
Freitag. Gerstensuppe, Kalbskopf mit Kohl (Wirz), ein Auflauf mit Eingemachtem.
Samstag. Nudelsuppe, Ochsenfleisch mit Preißelbeeren, Kalbszunge mit Kartoffeln in saurem Rahm.
Sonntag. Flädchensuppe, Ochsenfleisch mit Schwarzwurz, gefülltes Kalbfleisch mit Salat, Fruchttorte.

Zweite Woche.

Montag. Suppe, Ochsenfleisch mit Linsen, gebackene Kalbsfüße mit Salat.
Dienstag. Suppe, Ochsenfleisch mit sauren Kirschen, Kalbsrippchen in Sauce mit einer beliebigen Art Kartoffeln.
Mittwoch. Suppe, Leberklöße mit Omeletten und Salat.
Donnerstag. Suppe, Ochsenfleisch mit Rosenkohl, Schweinsrouladen und Salat.
Freitag. Grick mit Kartoffeln, ein Auflauf mit Eingemachtem.
Samstag. Suppe, Ochsenfleisch mit Zuckerschäfen, geröstetete Kalbsnieren mit Eierhaber.
Sonntag. Traufsuppe, Bohnen mit Spießchen, Rostbeef mit Kartoffeln wie zu Beefsteaks und Salat, eine Torte.

Dritte Woche.

Montag. Suppe, Ochsenfleisch mit Spinat und Eiern, gefülltes Milz mit Salat.
Dienstag. Suppe, Ochsenfleisch mit Rettigsalat, Kabab oder Fleischleber mit einer Art Kartoffeln.
Mittwoch. Suppe, Boeuf à la Mode mit Weckenklößen.
Donnerstag. Suppe, Ochsenfleisch mit Zubehör, Spargeln mit gebackenen Schnitten, Markklößen oder Wienerschnitzeln.
Freitag. Suppe, Ochsenfleisch mit rothen Rüben. Zuckererbsen mit Hammelsrippchen.
Samstag. Ein Ragout von Ochsenfleisch mit gesottenen Kartoffeln und Schwedenklößen.
Sonntag. Mannheimer Suppe, Ochsenfleisch mit Sauce, saurer Schweinsbraten mit Kartoffeln und Salat, kleine Mandeltörtchen.

Vierte Woche.

Montag. Suppe, bayrisch Kraut mit Bratwürsten oder Schweinsrippchen und Kartoffeln.
Dienstag. Suppe, Ochsenfleisch mit Mangold. Rahmstrudeln mit süßer Milchsauce.
Mittwoch. Suppe, Dampfnudeln mit Zwetschen oder Kirschen. Grillirte Kalbszungen mit Salat.
Donnerstag. Suppe, eingemachtes Kalbfleisch mit Kartoffeln, Laubfrösche mit Salat.
Freitag. Suppe, Sauerkraut mit Stockfischen, Frankfurterklöße.
Samstag. Suppe, Ochsenfleisch mit Blumenkohl; Nudelnmus oder gefüllte Flädchen.
Sonntag. Suppe, Ochsenfleisch mit Zubehör von Rettig, Gurken oder sauren Früchten. Spinatpudding mit Fleischvögeln, dürre Zunge mit Salat, ein Kuchen.

Speisezettel zu Mittagessen mit einigen Gästen.

1. a) Suppe, b) Ochsenfleisch mit Gurken und Preißelbeeren, c) Spargeln (Karviol oder Schwarzwurzeln) mit Krebspastetchen, d) polnischer Bock mit Salat, e) ein Kuchen, f) Zimmtsterne.
2. a) Suppe, b) Ochsenfleisch mit Kressesalat und sauren Kirschen, c) Ochsenzunge mit gebackenen Markklößen oder sauren Rahmwürsten, d) Geflügel mit Salat, e) eine Torte, f) Mandelbögen.
3. a) Suppe, b) Ochsenfleisch mit Rettigsalat und Mayonaise, c) junge Rüben oder Kohlraben mit Tauben, nach Art des eingefüllten Kalbfleisches, d) saurer Hammelsschlegel mit Salat, e) ein Kuchen, f) kleines Backwerk.
4. a) Suppe, b) Ochsenfleisch mit Zubehör, c) eine Kalbfleischpastete, d) gedörrte Zunge mit Salat, e) ein süßer Pudding, f) kleines Backwerk.
5. a) Suppe, b) Ochsenfleisch mit Zubehör, c) Spargeln, Karviol oder Schwarzwurzeln mit Auflauf oder Pudding von Kalbsmilchen (Brieschen), d) Wildpret mit Salat, e) eine Torte, f) kleines Backwerk.

6. a) Suppe, b) Hasenpfeffer mit Kartoffeln und gebackenen Schwedenklößen, c) Fleischpastetchen mit Rosenkohl, d) Roastbeef mit Salat, e) ein Kuchen, f) kleines Backwerk.

Größere Mittagessen.

1. a) Suppe, b) Ochsenfleisch mit Zubehör, c) Ragout von Geflügel, d) kleine Pasteten, e) ein Braten mit Salat, f) ein süßer Pudding, g) Fische blau abgesotten, h) eine Torte, i) kleines Backwerk.
2. a) Suppe, b) Ochsenfleisch mit Zubehör von Saucen, sauren, eingemachten Früchten, Gurken, Rettigsalat u. s. f., c) Pastete von Milchen (Brieschen) oder Tauben, d) Ragout oder Frieandeau von Kalbfleisch mit Schwarzwurz, Karviol oder Spargeln, e) Forellen in einer Sauce, f) Wildpretbraten mit Salat, g) gedörrte Zunge oder Schinken, h) ein süßer Auflauf oder Pudding, i) kleines Backwerk mit Crême.
3. a) Suppe, b) Ochsenfleisch mit Zubehör, c) eine Pastete, d) Hammelsrippchen mit Brockelerbsen, e) Fische in einer Sauce, f) Krebsauflauf, g) Geflügel oder Wildpretbraten mit Salat und Compoten, h) Torte von Eingemachtem, i) kleines Backwerk und Crême.

Nachtessen.

a) Suppe, doch kann diese auch weggelassen werden, b) ein feines Gemüse mit Krebsauflauf, c) Ragout von zahmem oder wildem Geflügel, d) ein Braten mit Salat und Schinken, e) ein Fisch blau abgesotten, f) Torte von Eingemachtem oder ein süßer Pudding, g) Dessert, Crême.

Die Speisen werden in der hier angegebenen Ordnung aufgetragen und auf's Mal nicht mehr, als unter einem Buchstaben angezeigt ist. Da Nachtessen unter guten Freunden oder in der Familie gemeiniglich nur aus 2—3 besonders schmackhaften Schüsseln bestehen, so glaube ich durch Mittheilung eines Speisezettels zu **einem** größeren Nachtessen Deine Wünsche hinlänglich berücksichtigt zu haben.

Speisezettel für das ganze Jahr.

A. Norddeutsche Küche.

Januar. Erste Woche.

Montag: Suppe mit Linsen. Rindfleisch mit Senfbrühe. Windbeutel mit Kirschsaft.
Dienstag: Suppe mit Reis und Kalbfleisch. Beefsteaks mit gebratenen Kartoffeln.
Mittwoch: Suppe mit Gries. Hammelfleisch mit Zwiebelbrühe. Gebackene Aepfelschnitten.
Donnerstag: Suppe von zurückbehaltener Fleischbrühe mit Gräupchen. Sauerkohl mit abgekochtem Schinken.
Freitag: Suppe mit Sago. Rindfleisch mit Wirsingkohl. Eierkuchen mit Heidelbeeren.
Sonnabend: Suppe mit Kartoffeln. Abgekochter, geräucherter Schweinkamm mit Braunkohl.
Sonntag: Suppe, altes Huhn. Rinderbraten mit Hillerchen und Preißelbeeren. Mustorte.

Zweite Woche.

Montag: Suppe mit Heidegrütze. Hammelfleisch mit Gurkenbrühe. Macaronis mit Schinken und Parmesankäse.
Dienstag: Weinsuppe. Gelbe Erbsen und Pökelfleisch. Schneebälle mit Kirschmusbrühe.
Mittwoch: Suppe von Knochen mit Façonnudeln. Kalbskarbonade und Kartoffelbrei. Kleine Obsttörtchen.
Donnerstag; Griessuppe. Rindfleisch mit märkischen Rüben. Blinzen.
Freitag: Suppe mit Kalbsbrieschen. Karpfen mit polnischer Brühe und Kartoffeln.
Sonnabend: Suppe, Fleischbrühe mit eingeschlagenen ganzen Eiern. Bratwurst mit Parforcekohl.
Sonntag: Suppe mit Gries. Wildbraten mit gebratenen Kartoffeln und geschmorten Borsdorfer Aepfeln. Gebackenen Reis mit Gelee.

Dritte Woche.

Montag: Suppe mtt Kalbsfüßen und Knochen mit Sago. Ragout von übrigem Braten mit Salzkartoffeln. Waffeln.
Dienstag: Suppe mit Semmel und Ei abgerührt. Grüne Ochsenzunge mit Senfbrühe.
Mittwoch: Suppe mit Reis. Schleie mit Kümmelbrühe und Kartoffeln.
Donnerstag: Suppe mit Gräupchen. Rindfleisch mit Schinkennudeln.
Freitag: Linsensuppe. Geräucherte Rothwurst. Neun Loth Pudding mit Kirschsaft.

Sonnabend: Mehlsuppe. Sauerkohl mit abgekochtem Schinken und Röstwurst.
Sonntag: Suppe von Kalbsfuß, Rindsnieren und Knochen mit Gries. Kalbsbraten mit Kartoffelsalat und gekochtem, getrocknetem Obst. Heidelbeerkuchen oder Mandelschnitten.

Vierte Woche.

Montag: Suppe mit Nudeln. Rindfleisch mit Kartoffeln und Sardellenbrühe.
Dienstag: Wassergriessuppe. Gelbe Erbsen mit abgekochtem Pökelfleisch. Windbeutel.
Mittwoch: Suppe mit Ei und Semmel. Kalbfleisch mit Meyransbrühe. Beefsteaks mit Kartoffeln.
Donnerstag: Suppe mit Reis. Rindfleisch mit Gemüse von trockenen und weißen Bohnen.
Freitag: Suppe mit Sago. Braunkohl mit gekochtem geräuchertem Fleisch. Schneebälle.
Sonnabend: Suppen von und mit Kalbfleisch und Façonnudeln. Kartoffelgericht mit Schinken, Sardellen und Sahne.
Sonntag: Suppe mit Gries. Schöpsenbraten mit geschmorten Zwiebeln und Kartoffeln. Auflauf mit eingemachten Kirschen.

Februar. Erste Woche.

Montag: Suppe von Kartoffeln. Rindfleisch mit Savoyerkohl.
Dienstag: Suppe mit Gräupchen. Zurückgebliebener Schöpsenbraten mit Kümmelkartoffeln.
Mittwoch: Suppe von Kalbfleisch mit Nudeln. Sauerkohl mit frischem Schweinefleisch oder Schweinskarbonaden.
Donnerstag: Suppe mit Gries und Kalbfleisch. Kloß mit Backobst und geräuchertem Fleisch.
Freitag: Suppe mit eingeschlagenen Eiern. Braunkohl mit Röstwurst.
Sonnabend: Suppe mit Sago. Spinat mit Spiegeleiern und abgekochtem Schinken.
Sonntag: Suppe mit Reis. Rinderbraten mit geschmorten Kartöffelchen und Preißelbeeren. Brodpudding mit Weinschaum.

Zweite Woche.

Montag: Suppe mit Gräupchen. Rindfleisch mit Sardellenbrühe. Salat von Rübsaat mit frischen Eiern.
Dienstag: Suppe mit Gries, Schöpsenfleisch mit Zwiebelbrühe und Salzkartoffeln. Gebackene Gründlinge.
Mittwoch: Suppe mit Kartoffeln. Serviettenkloß mit Musbrühe und Bratwurst.
Donnerstag: Suppe mit Erbsen. Pökelfleisch und Sauerkraut.
Freitag: Suppe mit Kalbfleisch und Nudeln. Beefsteaks und Bratkartoffeln.
Sonnabend: Suppe mit Graupen. Rindfleisch mit Sardellenbrühe. Eierkuchen mit grünem Salat.
Sonntag: Suppe mit Reis. Karpfen blau gesotten mit Meerrettig. Geschabter Rinderbraten mit Kartoffeln und irgend einem Eingemachten.

Dritte Woche.

Montag: Suppe mit Nudeln und Kalbfleisch. Sprossensalat mit frischen Eiern.
Dienstag: Suppe mit Sago. Rindfleisch mit Rosinenbrühe und Kartöffelchen.
Mittwoch: Suppe mit Gries. Kartoffelkloß mit frischem gebratenem Schweinkamm. Radieschen mit Butter.
Donnerstag: Suppe mit Reis. Rindfleisch mit Senf. Schüsselhecht.
Freitag: Suppe von gelben Erbsen. Geräuchertes Fleisch mit Spinat.
Sonnabend: Suppe mit Gries. Eier mit Schinken und grünem Salat.
Sonntag: Kartoffelsuppe. Kalbsbraten mit gekochtem Backobst. Waffeln.

Vierte Woche.

Montag: Suppe mit Reis. Rindfleisch mit märkischen Rübchen. Pfannkuchen.
Dienstag: Suppe mit Gräupchen. Gefüllte Kalbsbrust mit grünem Salat.
Mittwoch: Kartoffelsuppe. Rouladen von Rindfleisch mit gekochten Semmelklößchen.
Donnerstag: Suppe mit Sago. Schinkennudeln mit Bratwurst.
Freitag: Suppe mit Gries. Spinat mit Eierkuchen und abgekochtem geräuchertem Fleisch.
Sonnabend: Suppe mit Façonnudeln und Kalbfleisch. Schleie mit Kümmelbrühe und Salzkartoffeln.
Sonntag: Suppe mit Reis. Gebratene Tauben mit Salat. Gefüllte Pfannkuchen.

März. Erste Woche.

Montag: Fleischbrühsuppe mit Reis. Rindfleisch mit Häringskartoffeln. Eierkuchen mit grünem Salat.
Dienstag: Fleischbrühsuppe mit Graupen und Brieschen in der Suppe. Schinkennudeln. Radieschen.
Mittwoch: Kartoffelsuppe. Rouladen von Rindfleisch und geschmorten Kartoffeln.
Donnerstag: Suppe mit Kalbfleisch und Erfurter oder andern Nudeln. Sauerkraut mit gesalzenem Fleisch.
Freitag: Rindfleischbrühe mit Sago. Rindfleisch mit Senfbrühe und Kartöffelchen.
Sonnabend: Fleischbrühsuppe mit Gries. Braunkohl mit Röstwurst oder Bratwurst.
Sonntag: Fleischbrühsuppe mit eingeschlagenen Eiern. Gebratenen Kapaun mit Preißelbeeren und grünem Salat. Käsetörtchen oder Magdalenenkuchen.

Zweite Woche.

Montag: Rindfleischbrühe mit Reis und Klößen. Ochsenfleisch und Meerrettig. Gebackene Gründlinge oder andere Fische.
Dienstag: Suppe mit Kalbfleisch und Fadennudeln. Kartoffelmus mit Hammelskoteletten.
Mittwoch: Fleischbrühsuppe mit Gräupchen. Kalbsnierenbraten mit Kloß und geschmortem gebackenem Obst.
Donnerstag: Rindfleischbrühe mit Sago. Rindfleisch mit Kapernbrühe. Eierkuchen mit grünem Salat.
Freitag: Suppe mit Gries. Kalbfleischfricasse. Rinderbraten mit Bratkartoffeln.
Sonnabend: Suppe mit Nudeln. Ochsenfleisch in einer Senfsaucee. Karpfen in polnischer Beize.
Sonntag: Suppe mit Kalbfleisch und Reis. Beefsteaks mit gebratenen Kartoffeln. Mandeltorte.

Dritte Woche.

Montag: Fleischbrühsuppe mit Gries. Schöpsenfleisch mit Zwiebelbrühe. Pudding mit Brühe von eingekochtem Kirschsaft.
Dienstag: Weinsuppe. Kalbsgekröse, sauer zubereitet mit Kartoffelklößen. Radieschen.
Mittwoch: Rindfleischbrühe mit Graupen zur Suppe. Rindfleisch mit Rosinenbrühe. Blinzen.
Donnerstag: Suppe mit Sago. Spinat mit abgekochtem Schinken und Eierkuchen.
Freitag: Suppe von Kalbfleisch, das Fleisch in derselben und Nudeln. Schüsselhecht.
Sonnabend: Suppe, die Brühe der Rinderzunge mit Ei und Weißbrödchen abgequirlt. Zunge mit Sardellensauce.
Sonntag: Suppe mit Gries. Schöpsenbraten mit geschmorten kleinen Zwiebeln und Kartoffeln. Reispudding mit Weinschaum.

Vierte Woche.

Montag: Suppe mit Sago. Rindfleisch mit Senf. Karpfen polnisch.
Dienstag: Suppe mit Gräupchen. Braunkohlsprossen. Schweinskarbonade oder Bratwurst.
Mittwoch: Suppe mit Kalbfleischbrühe mit Façonnudeln, Kalbfleisch mit Champignons. Waffeln.
Donnerstag: Suppe mit Reis. Rindfleisch mit Rosenkohl. Kartoffelkloß mit Obst.
Freitag: Suppe von Tauben mit Morcheln, Spargeln und geröstetem Brod. Tauben in der Suppe. Kartoffel- oder Reismus mit Fleischklößchen.
Sonnabend: Kartoffelsuppe. Sauerkohl mit Kloß und geräucherten Schweinsrippchen.
Sonntag: Suppe von Rindsknochen mit Sago. Macaroni mit Schinken und Wurst. Rinderbraten mit gebratenen Kartoffeln. Torte.

April. Erste Woche.

Montag: Suppe von und mit Kalbfleisch, Façonnudeln. Kartoffelgericht, mit Schinken, Häring, Sahne und Butter.
Dienstag: Suppe mit Reis. Rindfleisch mit Robertssauce. Windbeutel.
Mittwoch: Suppe mit Sago. Gebratene Tauben mit Kohlsprossen. Käsekuchen.
Donnerstag: Suppe von Knochen mit Gräupchen. Weiße Bohnen mit Schinken oder Wurst.
Freitag: Suppe mit Gries. Schöpsenfleisch mit Kümmelkartoffeln. Gebackene Zwiebäcke mit Vanillemilch.
Sonnabend: Suppe mit Ei und Semmel abgerührt. Rindfleisch mit eingemachten Erbsen. Pfannkuchen.
Sonntag: Suppe von und mit altem Huhn und gekochtem Reis, Frischen Lachs. Halorenkuchen oder Bisquittorte.

Zweite Woche.

Montag: Suppe von und mit Kalbsbrieschen und Nudeln. Gelbe Rüben mit abgekochtem geräuchertem oder gesalzenem Rindfleisch oder Schinken.
Dienstag: Suppe mit Reis. Rindfleisch mit Sardellenbrühe und Salzkartoffeln. Pudding mit Weinschaum
Mittwoch: Kartoffelsuppe. Spinat mit Spiegeleiern und abgekochtem, geräuchertem Schweinskamm.
Donnerstag: Suppe von und mit Kalbfleisch, Nudeln darin. Schleie mit Kümmel und Salzkartoffeln.
Freitag: Suppe von Kuchen mit Sago. Schweinsbraten und Gurkensalat.
Sonnabend: Suppe mit Reis. Rindfleisch mit Robertssauce. Windbeutel.
Sonntag: Suppe mit Gräupchen. Puterbraten mit grünem Salat und eingemachten Früchten. Apfelsinentorte.

Dritte Woche.

Montag: Suppe mit Gries. Ragout mit frischen Schweinszungen u. s. w.
Dienstag: Suppe mit Ei und Semmel abgerührt. Rindfleisch mit Häringskartoffeln. Spargeln mit Schinken oder Wurst.
Mittwoch: Suppe von und mit Kalbfleisch. Spinat mit gebratenem gesalzenem Schweinskamm.
Donnerstag: Suppe von Kuchen mit Reis. Schöpsenbraten und grüne Bohnen.

Freitag: Mehlsuppe mit Spargeln und grünen Erbsen. Sauerkohl mit Röstwurst.
Sonnabend: Suppe mit Gräupchen. Rindfleisch mit Meerrettig. Rädergebackenes.
Sonntag: Suppe mit Nudeln. Kalbsbraten mit Gur'en oder Spargelsalat. Mürbe Plätzchen mit eingemachten Früchten.

Vierte Woche.

Montag: Suppe mit grünen Kräutern und Eiern abgequirlt. Beefsteaks mit gebratenen Kartoffeln.
Dienstag: Suppe mit Reis. Rindfleisch mit Rosinenbrühe und Salzkartoffeln.
Mittwoch: Suppe mit Sago. Kloß mit gebackenem Obst und gekochtem Schinken.
Donnerstag: Suppe von und mit Tauben und Nudeln. Mehlspeise mit Brühe.
Freitag: Suppe mit Gries. Schöpsenfleisch mit grünen Bohnen und Zwiebelbrühe.
Sonnabend: Suppe von Knochen mit Kartoffeln. Spargeln mit abgekochter geräucherter Zunge.
Sonntag: Suppe mit Gräupchen. Rinderbraten mit gebratenen Kartoffeln und Preißelbeeren oder grünem Salat. Crêmetorte.

Mai. Erste Woche.

Montag: Suppe mit Façonnudeln. Gefüllte Kalbsbrust mit Spargelsalat.
Dienstag: Suppe mit Reis. Rindfleisch mit Senf. Frischen Aal.
Mittwoch: Suppe von Knochen mit Sago. Grüne Erbsen mit Schinken und Wurst.
Donnerstag: Suppe von und mit Brieschen und Gries. Grüne Bohnen und neue Häringe und Schinken.
Freitag: Suppe mit eingeschlagenen Eiern und geröstetem Weißbrode. Rindfleisch mit grünem Salat oder Kapernbrühe.
Sonnabend: Suppe mit grünen Erbsen. Fricassé von Tauben und Krebsen.
Sonntag: Suppe mit und von Kalbfleisch. Geschabter Rinderbraten, Hillerchen und Spargelsalat. Mohntorte.

Zweite Woche.

Montag: Suppe mit Gräupchen. Schöpsenfleisch mit grünen Bohnen.
Dienstag: Suppe mit Kartoffeln. Grüne Erbsen mit Bratwurstklößchen.
Mittwoch: Suppe mit Sago. Rindfleisch mit Reisgemüse.
Donnerstag: Suppe mit Gries. Gebratene Tauben mit Spargeln.
Freitag: Suppe mit Mehl und Eiern abgequirlt. Kloß mit Schweinsbraten und grüner Salat.
Sonnabend: Suppe von grünen Kräutern. Gebratener Aal. Kartoffelbrei mit gedämpfter Leber.
Sonntag: Suppe mit Reis. Rindfleisch mit Senf oder Meerrettig. Gebratene Hähnchen mit Spargeln oder Salat. Stachelbeertorte.

Dritte Woche.

Montag: Suppe mit Gries. Schöpsenfleisch mit jungen Bohnen.
Dienstag: Suppe mit Gräupchen. Grüne Erbsen mit Mohrrüben und Kalskarbonade.
Mittwoch: Suppe mit Nudeln. Gewöhnliche Fische mit Eierbrühe und Salzkartoffeln.
Donnerstag: Suppe mit Sago. Rindfleisch mit Kohlrabis.
Freitag: Suppe mit Reis und Kalbfleisch. Kloß mit Obstbrühe oder Braten.
Sonnabend: Suppe mit Ei und Weißbrod abgerührt. Kalbsnierenbraten mit Spargelgemüse oder Butterspargeln.
Sonntag: Suppe: altes Huhn mit Gemüse. Grüner Wels. Mandeltorte.

Vierte Woche.

Montag: Biersuppe. Rindfleisch geschmort mit Kartoffeln.
Dienstag: Suppe mit Façonnudeln und Tauben. Eierkuchen mit geschmorten Stachelbeeren.
Mittwoch: Suppe mit Gries. Schöpsenbraten (Rippenstück) mit jungen Bohnen.
Donnerstag: Suppe mit Reis. Rindfleisch mit Senf. Grüne Erbsen mit Aal.
Freitag: Suppe mit Eiern und Semmeln abgerührt. Kahlrabi mit Rindfleisch.
Sonnabend: Suppe mit Sago. Junge Mohrrüben (Carotten) mit frischem Schweinefleisch. Stachelbeertörtchen.
Sonntag: Suppe mit Gräupchen. Grüne Bohnen mit neuen Häringen und Hammelskoteletten. Gebratene Tauben mit grünem Salat. Waffeln.

Juni. Erste Woche.

Montag: Suppe mit Reis. Rindfleisch und Kohlrabi.
Dienstag: Suppe mit Nudeln. Grüne Erbsen mit Kalbskoteletten oder Bratwurstfleischklößchen.
Mittwoch: Suppe von und mit Kalbfleisch, mit Gries. Grüne Bohnen und gekochtes, geräuchertes Rindfleisch oder Zunge.
Donnerstag: Suppe mit Sago. Kloß mit frischen Kirschen und Schweinefleisch oder Braten.
Freitag: Suppe mit eingeschlagenen Eiern und grünen Kräutern (Körbel oder dergl.), Rindfleisch mit Kartoffelgemüse.
Sonnabend: Suppe mit Graupen. Krebse. Kalbfleischfricassé mit Spargeln.
Sonntag: Suppe mit Reis. Rindszunge mit Blumenkohlgemüse. Pudding mit Obst- oder Weinbrühe.

Zweite Woche.

Montag: Suppe mit Mehl und Eiern abgerührt und grüne Erbsen. Klopps von Rindfleisch mit Salat und Eiern.
Dienstag: Suppe mit Gries. Gebratene Schöpsenkeule mit grünen Bohnen.
Mittwoch: Suppe von und mit Brieschen mit Nudeln. Spargeln mit Schinken, Wurst und dergleichen.
Donnerstag: Suppe mit Reis. Rindfleisch mit Kahlrabi-Gemüse.
Freitag: Suppe mit Sago. Ochsenfleisch mit Senf. Aal mit Kartoffeln.
Sonnabend: Suppe von und mit Tauben und Gries. Gefüllte Schneebälle.
Sonntag: Suppe mit Graupen Auflauf mit Kirschen. Gebackene Hähnchen mit Salat und eingemachten Früchten. Johannisbeerkuchen.

Dritte Woche.

Montag: Suppe mit Haidegries. Beefsteaks mit Kartoffeln.
Dienstag: Suppe mit altem Huhn. Pudding mit Kirschen.
Mittwoch: Suppe mit Reis. Rindfleisch mit Wirsingkohl.
Donnerstag: Suppe mit Sago. Ochsenfleisch mit Häringsauce. Wels und Kartoffeln.
Freitag: Suppe mit Graupen. Kalbsbraten mit Gurkensalat und Kartoffeln.
Sonnabend: Suppe mit Nudeln. Kalbfleisch mit einer Meyransauce und Salzkartoffeln. Krebse.
Sonntag: Suppe mit Gries. Schöpsenbraten mit grünen Bohnen. Omelettes souffées.

Vierte Woche.

Montag: Kartoffelsuppe. Stockfisch mit grünen Erbsen und Schinken.
Dienstag: Suppe mit Reis. Rindfleisch mit Wirsingkohl.
Mittwoch: Suppe mit Graupen. Junge Hähnchen und Leipziger Allerlei.
Donnerstag: Suppe mit Sago. Rindfleisch mit Kohlrabi.
Freitag: Suppe mit Gries. Schweinebraten mit Bohnensalat.
Sonnabend: Suppe von Tauben mit Façonnudeln. Weißkohl mit Schinken u. dgl.
Sonntag: Suppe mit Blumenkohl und Reis. Rinderbraten mit gebratenen Kartoffeln und Preißelbeeren. Kirschtorte.

Juli. Erste Woche.

Montag: Kartoffelsuppe. Grüne Erbsen mit Kalbskoteletten. Erdbeeren.
Dienstag: Suppe mit Reis. Rindfleisch mit Blumenkohl. Kirschauflauf.
Mittwoch: Suppe mit eingeschlagenen Eiern und Mehl. Gefüllte Kohlrabi's mit Krebssauce.
Donnerstag: Suppe mit Gries. Kalbsnierenbraten mit Kartoffeln und Gurkensalat.
Freitag: Suppe mit Graupen. Schöpsenbraten mit grünen Bohnen.
Sonnabend: Suppe von und mit Kalbfleisch. Grüne Erbsen mit Aal.
Sonntag: Suppe mit grünen Kräutern. Pudding mit Weinschaum. Gebratenes Geflügel, Tauben oder Hähnchen. Erdbeeren und geröstetes Biscuit.

Zweite Woche.

Montag: Suppe mit Sago. Rindfleisch mit Wirsingkohl.
Dienstag: Suppe mit Reis. Grüne Erbsen mit abgekochter gesalzener Ochsenzunge oder Bratwurst.
Mittwoch: Suppe von und mit Brieschen und Gries. Beefsteaks und Kartoffeln.
Donnerstag: Suppe mit Graupen. Hammelskotelettes mit grünen Bohnen.
Freitag: Suppe mit Ei und Mehl abgerührt. Carotten mit frischem Schweinefleisch.
Sonnabend: Suppe von Knochen mit Reis. Grüne Erbsen mit Bratwurst.
Sonntag: Suppe mit Nudeln. Kalbsbraten mit Blumenkohlsalat und geschmorten Kirschen. Magdalenenkuchen oder Torte.

Dritte Woche.

Montag: Suppe mit Gries. Wirsingkohl mit Kalbskotelettes.
Dienstag: Suppe mit altem Huhn. Gebratene Tauben und grüne Erbsen.
Mittwoch: Suppe mit Reis. Hecht und Kartoffeln.
Donnerstag. Suppe mit Nudeln. Gefüllte Kalbsbrust und Gurkensalat.
Freitag: Suppe mit Graupen und Kalbfleisch. Eierkuchen mit Salat und geschmorten Kirschen.
Sonnabend: Rindfleischbrühsuppe mit Eiern und Semmeln. Rindfleisch mit Petersilien-Kartoffeln.
Sonntag: Suppe mit Sago. Schweinebraten mit Selleriesalat und geschmorten Kirschen. Geleetorte.

Vierte Woche.

Montag: Suppe mit Tauben und Reis. Kloß mit Kirschsaft.
Dienstag: Suppe mit Graupen. Rindfleisch mit Blumenkohlgemüse.
Mittwoch: Suppe mit Sago. Wels und grüne Erbsen.
Donnerstag: Kartoffelsuppe. Gebratenes Hirn mit Weißkohl.
Freitag: Suppe mit Gries. Ragout von jungen Hähnchen mit Salzkartoffeln.

Sonnabend: Suppe von und mit Kalbfleisch. Eierkuchen mit geschmorten Heidelbeeren.
Sonntag: Suppe mit Gries. Schöpsenbraten mit Wirsingkohl. Kirschtorte.

August. Erste Woche.

Montag: Suppe mit Eiern und Semmelscheiben. Rindfleisch mit Blumenkohl.
Dienstag: Suppe von und mit Tauben und Nudeln. Grüne Bohnen mit neuen Häringen und abgekochtem Rauchfleisch.
Mittwoch: Suppe mit Sago. Grüne Erbsen mit Wels.
Donnerstag: Suppe mit Reis. Kloß mit geschmorten Heidelbeeren und Schweinskoteletten.
Freitag: Suppe mit Graupen. Rindfleisch mit Blumenkohl und Krebsschwänzen.
Sonnabend: Suppe von und mit Tauben. Gebratene Fische und Kartoffeln.
Sonntag: Suppe mit Mehl und Ei abgerührt. Wirsingkohl mit abgekochtem gesalzenem Fleisch. Junge Hasen, gebraten. Preißelbeeren und Gurkensalat. Himbeertorte.

Zweite Woche.

Montag: Suppe mit Gries. Schöpsenfleisch und grüne Bohnen.
Dienstag: Suppe mit Gräupchen. Kalbfleischfricassé mit Krebsen.
Mittwoch: Suppe mit Reis. Rindfleisch mit Kümmelkartoffeln.
Donnerstag: Suppe mit Sago. Grüne Erbsen mit Koteletten oder gebratenen Tauben.
Freitag: Suppe von und mit Kalbfleisch. Pudding mit Kirschen.
Sonnabend: Suppe mit Nudeln. Grüne Bohnen mit Rauchfleisch oder gebratenem Schweinskamm.
Sonntag: Suppe mit Reis. Rindfleisch mit Blumenkohl. Gebratene Rebhühner mit Preißelbeeren und Pflaumtorte.

Dritte Woche.

Montag: Suppe mit Gries und Brieschen. Kloß mit geschmorten Birnen und gefüllte Kalbsbrust.
Dienstag: Suppe mit grünen Kräutern und Eiern. Rindfleisch mit Wirsingkohl.
Mittwoch: Suppe mit Reis. Gekochte Gurken mit Bratwürsten.
Donnerstag: Suppe mit Kalbfleisch. Mehlspeise mit Kirschen.
Freitag: Suppe mit Graupen. Rindszunge mit Sardellenbrühe und Kartoffeln.
Sonnabend: Suppe mit Sago. Schöpsenbraten oder Fleisch mit grünen Bohnen.
Sonntag: Kartoffelsuppe. Pastete mit jungen Hähnchen gefüllt. Erdbeercrême mit Biscuit.

Vierte Woche.

Montag: Suppe mit Haidegries. Koteletten mit Blumenkohl.
Dienstag: Suppe mit Reis. Rindfleisch mit Kohlrabigemüse.
Mittwoch: Suppe mit Graupen. Kloß mit gebratenem Rebhuhn und geschmorten Pflaumen.
Donnerstag: Suppe mit Sago. Ragout von Schweinszungen u. s. w. und Semmelklöße.
Freitag: Suppe von und mit Kalbfleisch. Hecht mit Sardellenbrühe und Kartoffeln.
Sonnabend: Suppe mit Gries. Schöpsenfleisch und grüne Bohnen.
Sonntag: Suppe mit Reis. Rinderbraten. Schmorkartöffelchen. Grünen Salat. Kirschtorte.

September. Erste Woche.

Montag: Kartoffelsuppe. Schöpsenkoteletten mit Wirsingkohl.
Dienstag: Suppe mit Gräupchen. Rindfleisch mit Blumenkohlgemüse.
Mittwoch: Suppe mit Sago. Mehlspeise mit Kirschen. Geräuchertes Fleisch.
Donnerstag: Suppe mit Eiern und Semmelscheiben. Carotten und frisches Schweinefleisch.
Freitag: Suppe mit Reis. Rindfleisch mit Häringskartoffeln.
Sonnabend: Suppe, Kalbfleisch mit Nudeln. Karpfen blau gekocht mit Kartoffeln.
Sonntag: Suppe mit Mehl und Eiern abgerührt. Hasenbraten und Parforcekohl (bairisch Kraut). Aprikosentorte.

Zweite Woche.

Montag: Suppe mit Reis. Rindfleisch mit Wirsingkohl.
Dienstag: Suppe mit Sago. Schöpsenfleisch mit Gurkengemüse.
Mittwoch: Suppe mit Gries und Tauben. Mehlspeise mit geschmortem Obst.
Donnerstag: Suppe mit Nudeln. Grüne Bohnen mit Häring und geräuchertem Fleisch.
Freitag: Suppe mit Haidegries. Geschabten Rinderbraten mit Schmorkartoffeln.
Sonnabend: Suppe mit Gräupchen. Pudding mit Obst oder Weinbrühe.
Sonntag: Suppe mit Eiern und Semmeln abgerührt. Gebratene Hähnchen mit geschmortem Obst und Salat. Sandtorte.

Dritte Woche.

Montag: Suppe mit Nudeln. Rindfleisch mit Blumenkohl.
Dienstag: Suppe mit Reis. Gebratene Hammelsrippchen mit Wirsingkohl.
Mittwoch: Suppe mit altem Huhn. Eierkuchen mit geschmortem Obst.
Donnerstag: Suppe mit Eiern und Mehl abgerührt. Kalbsnierenbraten mit Kartoffelsalat.
Freitag: Suppe mit Gries. Gebratene Wachteln mit Schmorkartöffelchen.

Sonnabend: Suppe mit Gräupchen. Rindfleisch mit Kümmelkartoffeln.
Sonntag: Kartoffelsuppe. Rehbraten mit Schmorkartöffelchen und geschmortem Obst. Apfeltorte.

Vierte Woche.

Montag: Suppe von und mit Kalbfleisch und Nudeln. Gebackene Fische mit Endiviensalat.
Dienstag: Suppe mit Gräupchen. Rindfleisch mit Aepfel und Reis.
Mittwoch: Suppe mit Gries. Taubenfricassée und Kartoffelklößchen.
Donnerstag: Suppe mit Reis. Schöpsenfleisch mit grünen Bohnen.
Freitag: Suppe mit grünen Kräutern. Gänseklein. Kloß und Schwarzsauer.
Sonnabend: Suppe mit Sago. Rindfleisch mit Wirsingkohl.
Sonntag: Suppe mit Eiern und Weißbrod. Gänsebraten mit Parforcekohl. Pflaumenkuchen.

Oktober. Erste Woche.

Montag: Suppe mit Reis. Rindfleischrouladen mit Salzkartoffeln.
Dienstag: Suppe mit Gries. Gebratene Lerchen mit Kartoffeln oder Parforcekohl oder geschmorten Pflaumen.
Mittwoch: Suppe mit Sago. Kalbfleisch mit Meyransbrühe oder saurer Eierbrühe und Semmelklößchen.
Donnerstag: Suppe mit Graupen. Rindszunge mit Wirsingkohl.
Freitag: Suppe mit Eiern und Brodscheiben. Sauerkohl mit Pökelfleisch.
Sonnabend: Kartoffelsuppe. Ochsenfleisch mit einer Kapernsauce. Schüsselhecht.
Sonntag: Suppe mit Façonnudeln und Tauben. Beefsteaks und Kartoffeln. Pflaumen- oder Apfeltorte.

Zweite Woche.

Montag: Suppe mit Reis. Rindfleisch mit Blumenkohlgemüse.
Dienstag: Suppe mit Sago. Gebratene Ente mit märkischen Rübchen.
Mittwoch: Suppe mit Gries. Kloß, geschmorte Birnen, Entenklein und Schwarzsauer.
Donnerstag: Suppe mit Graupen. Rindfleisch mit Sardellenbrühe oder Senf und Salzkartoffeln.
Freitag: Suppe mit Mehl und Eiern abgerührt. Braunkohl und Röstwurst.
Sonnabend: Suppe mit Reis. Kartoffelmus und gebackene Kalbsleber.
Sonntag: Suppe mit Nudeln. Gebratene Rebhühner mit Preißelbeeren und Kartoffeln. Pudding mit Obsttorte.

Dritte Woche.

Montag: Suppe mit Gries. Schöpsenfleisch mit Zwiebelbrühe und Mehlkloß.
Dienstag: Suppe mit Mehl und Eiern abgerührt. Braunkohl mit eingesalzenen, gebratenen Schweinsrippchen.
Mittwoch: Suppe mit Sago. Rindfleisch mit märkischen Rüben oder Kohlrüben.
Donnerstag: Suppe mit Reis. Gefüllte Kalbsbrust mit Selleriesalat.
Freitag: Suppe mit Graupen. Karpfen polnisch mit gedämpften Kartoffeln.
Sonnabend: Suppe mit Façonnudeln und Tauben. Carotten mit Bratwurst.
Sonntag: Suppe mit Gries. Hirschbraten mit Parforcekohl und Bratkartoffeln. Aprikosentorte.

Vierte Woche.

Montag: Suppe mit Reis. Rindfleisch mit Wirsingkohl.
Dienstag: Suppe mit Eiern und Mehl abgerührt. Ragout von Wildfleisch und Salzkartoffeln.
Mittwoch: Suppe mit Gries. Schöpsenbraten mit geschmorten Zwiebelchen und Kartöffelchen.
Donnerstag: Suppe mit Sago. Parforcekohl und Bratwurstfleischklößchen.
Freitag: Suppe von und mit Brieschen und Façonnudeln. Lerchen gebraten, mit Apfelmus.
Sonnabend: Kartoffelsuppe. Gänseklein mit Meerrettig und Mehlkloß.
Sonntag: Suppe mit Graupen. Rinderbraten mit märkischen Rüben oder Bratkartoffeln. Makronenkuchen.

November. Erste Woche.

Montag: Suppe mit Reis. Parforcekohl mit gebratenem Rebhuhn.
Dienstag: Suppe mit Sago. Rindfleisch mit Kohlrabigemüse.
Mittwoch: Suppe mit Graupen. Kloß mit geschmortem Obst und gebratenem Schweinskamm.
Donnerstag: Suppe mit Gries. Schöpsenfleisch mit Zwiebelbrühe. Schellfisch mit Salzkartoffeln.
Freitag: Kartoffelsuppe. Kalbfleischfricassée.
Sonnabend: Suppe mit Eiern und Mehl abgerührt. Rindfleisch mit Wirsingkohl.
Sonntag: Suppe mit Sago. Hasenbraten. Braunkohl mit Bratkartöffelchen oder Kastanien. Pflaumentorte.

Zweite Woche.

Montag: Suppe mit Reis. Rindfleisch mit Blumenkohl und Kartoffeln.
Dienstag: Suppe mit Nudeln. Eingesalzene Gans mit Meerrettig oder Parforcekohl.

Mittwoch: Suppe mit Graupen. Kalbsbraten mit eingemachten Gurken und gebackenem Obst oder geschmorten Aepfeln.
Donnerstag: Suppe mit Façonnudeln. Rindfleisch mit märkischen Rübchen.
Freitag: Suppe mit Gries. Rebhuhn gebraten und Preißelbeeren oder geschmorte Pflaumen.
Sonnabend: Suppe mit Reis und Kalbfleisch. Karpfen blau gekocht mit Kartoffeln.
Sonntag: Suppe mit Graupen. Schweinschinken sauer. Geschmorte Borsdorfer-Aepfel oder Parforcekohl. Brodtorte.

Dritte Woche.

Montag: Suppe mit Haidegries. Ochsenzunge mit Rosinenbrühe oder Blumenkohl.
Dienstag: Suppe mit Brieschen und Nudeln. Ragout von Wildfleisch und Kartoffeln.
Mittwoch: Suppe mit Reis. Sauerkohl mit Pökelfleisch.
Donnerstag: Suppe mit Gries. Gänseklein mit Kloß, Obst und Schwarzsauer.
Freitag: Suppe mit Semmelklößchen. Geschmortes Rindfleisch mit Kartoffeln.
Sonnabend: Kartoffelsuppe. Wirsingkohl und Bratwurst.
Sonntag: Suppe mit Reis. Gänsebraten mit Braunkohl. Geléetorte.

Vierte Woche.

Montag: Suppe mit Graupen. Schinkennudeln oder Macaroni's mit Beilage (Wurst, Koteletten oder dergleichen).
Dienstag: Suppe mit Reis. Rindfleisch mit Senf. Blumenkohl und Koteletten.
Mittwoch: Suppe mit Gries und Kalbfleisch. Mehlspeise mit Obstsauce.
Donnerstag: Suppe mit Eiern und Weißbrod. Schweinsrippchen mit Parforcekohl.
Freitag: Suppe mit Sago. Rindfleisch mit Meerrettig. Apfeleierkuchen.
Sonnabend: Aepfel mit Zwiebacksuppe. Kalbsnierenbraten mit grünem oder Kartoffelsalat.
Sonntag: Suppe mit Gries. Rinderbraten mit Bratkartoffeln oder märkischen Rüben. Apfelkuchen.

December. Erste Woche.

Montag: Suppe von gelben (trocknen) Erbsen. Pökelschweinefleisch mit Meerrettig. Windbeutel.
Dienstag: Suppe mit Reis. Leberwurst mit weißen Bohnen.
Mittwoch: Suppe mit Graupen. Geschmorte Ente und Sauerkohl.
Donnerstag: Suppe mit Gries und Kalbfleisch. Kartoffelgericht mit Schinken. Sardellen, Sahne.
Freitag: Suppe mit Nudeln. Rindfleisch mit Kohlrüben und Kartoffeln.
Sonnabend: Suppe mit Sago. Schöpsenfleisch mit eingemachten Bohnen.
Sonntag: Suppe mit Eiern und Weißbrod. Rehbraten mit Parforcekohl und Bratkartöffelchen oder Hillerchen. Eingemachte Früchte mit Biscuit.

Zweite Woche.

Montag: Suppe mit Reis. Rindfleisch mit Senfsauce und Salzkartoffeln.
Dienstag: Suppe mit Gries. Saure Linsen und geräucherte Rothwurst. Schneebälle.
Mittwoch: Suppe mit Façonnudeln und Kalbfleisch. Braunkohl mit gebratenem Hasen.
Donnerstag: Kartoffelsuppe. Rindfleisch mit Wirsingkohl.
Freitag: Suppe mit Graupen. Geschmortes Schöpsenfleisch mit Kümmelkartoffeln.
Sonnabend: Suppe mit Gries. Kloß mit gebackenem Obst. Geräuchertes, gekochtes Rindfleisch.
Sonntag: Suppe mit Sago. Kalbsbraten. Selleriesalat und geschmortes Obst. Waffeln oder Kartoffeltorte.

Dritte Woche.

Montag: Suppe mit Linsen. Rindfleisch mit Kapern- oder Sardellenbrühe.
Dienstag: Suppe mit Reis und Kalbfleisch. Karpfen in Rothwein gekocht.
Mittwoch: Suppe mit Graupen. Sauerkohl mit Pökelfleisch und Kartoffeln.
Donnerstag: Suppe mit Gries. Schöpsenfleisch mit Zwiebelbrühe und Kloß.
Freitag: Suppe mit Sago. Rindfleisch mit Senf. Wirsingkohl mit Koteletten.
Sonnabend: Suppe mit Nudeln. Entenklein mit Reisgemüse.
Sonntag: Suppe mit Eiern und Weißbrod abgerührt. Gebratene Enten mit märkischen Rüben oder Blumenkohlgemüse. Apfeltörtchen.

Vierte Woche.

Montag: Suppe mit Reis. Dickgekochte gelbe Erbsen mit gebratenem Speck und Zwiebeln, und Pökel-Rindfleisch.
Dienstag: Suppe von und mit Kalbfleisch. Hasenbraten mit geschmorten Borsdorfer Aepfeln.
Mittwoch: Suppe mit Gries. Ragout von Wildfleisch mit Kloß.
Donnerstag: Suppe mit Nudeln. Kalbsbraten mit Kartoffelsalat.
Freitag: Suppe mit Sago. Gänseklein mit Meerrettig und Kartoffeln.
Sonnabend: Suppe mit Graupen. Karpfen polnisch und Kartoffeln.
Sonntag: Haidegriessuppe. Hirschbraten mit Parforcekohl und Bratkartoffeln. Leipziger Stolle.

Absichtlich habe ich vermieden, andere, als Fleischbrühsuppen, für den Mittagstisch anzuführen, und da ist die Wahl der Ingredienzien darein nicht groß. Zu Abendsuppen passen besser diejenigen, zu welchen Fleischbrühe nicht gebraucht wird. Auch habe ich die Reste, welche nothwendig jeden Mittag in einer größeren Haushaltung bleiben, nicht berücksichtigt, um sie zum beliebigen Gebrauche des Abendtisches zu belassen.

B. Süddeutsche Küche.

Januar: Erste Woche.

Montag: Gebähte Semmelschnittensuppe. Ochsenfleisch mit eingemachtem Welschkorn. Eierhaber mit gedämpften Aepfeln.
Dienstag: Geröstete Riebelsuppe. Ochsenfleisch mit Salat von eingemachten Bohnen. Semmelklößchen mit geklopftem, gespicktem Kalbfleisch.
Mittwoch: Kalbsbrieschensuppe. Ochsenfleisch mit einer weißen Zwiebelsauce. Gebeizten Schlachtbraten mit einer Rahmsauce und gerösteten Kartoffeln.
Donnerstag: Brodsuppe. Ochsenfleisch mit eingemachten Kirschen. Gebackene Leberklöße und Salat.
Freitag: Griessuppe. Ochsenfleisch mit Meerrettig und eingemachten Essiggurken. Reis-Auflauf mit einer Himbeeesauce.
Samstag: Zerfahrene Suppe. Ochsenfleisch mit Senfgurken. Geröstete Spätzchen mit eingemachtem Kalbfleisch.
Sonntag: Erbsensuppe. Sauerkraut und Schweinebraten und Kartoffelbrei. Marktorte.

Zweite Woche.

Montag: Reissuppe. Ochsenfleisch mit eingemachten Perlzwiebeln. Boeuf à la Mode mit geschnittenen Nudeln.
Dienstag: Sagosuppe. Ochsenfleisch mit einer Sardellensauce. Winterkohl mit Kastanien und halbgeräucherten Bratwürsten.
Mittwoch: Erbsensuppe. Ochsenfleisch mit einer Senfsauce. Sauerkraut mit Schweinsbraten und Spätzchen.
Donnerstag: Griessuppe mit gerösteten Schnitten. Ochsenfleisch mit Salzgurken. Kartoffel-Pudding mit einer Hägensauce.
Freitag: Kartoffelsuppe. Ochsenfleisch mit einer braunen Sauce. Bayrisch Kraut mit Hasenbraten und Salzkartoffeln.
Samstag: Suppe von Kalbshirn. Ochsenfleisch mit Selleriesalat. Eingemachte Bohnen mit geräuchertem Schweinefleisch.
Sonntag: Suppe mit Markklößchen. Ochsenfleisch mit Preißelbeeren. Gefüllter welscher Hahn mit Salat. Ein Apfelkuchen zum Nachtisch.

Dritte Woche.

Montag: Gerstensuppe. Ochsenfleisch mit Essiggurken. Rosenkohl mit warmer geräucherter Ochsenzunge.
Dienstag: Eingelaufene Suppe. Ochsenfleisch mit einer Kapernsauce. Dampfnudeln mit gekochtem Obst.
Mittwoch: Suppe mit feinen Semmelklößchen. Ochsenfleisch mit rothen Rüben. Schwarzwurzeln mit Wiener Schnitzeln.
Donnerstag: Wurzelsuppe. Ochsenfleisch mit eingemachten Zwetschen. Gewickelter Nierenbraten mit Kartoffelklößchen.
Freitag: Braune Suppe. Ochsenfleisch mit Rahmkartoffeln. Gemüse von dürren Erbsen und gesalzenes Schweinefleisch oder gebratene Leberwurst.
Samstag: Klare Reissuppe. Ochsenfleisch mit geriebenen Kartoffeln. Gestutzte Nudeln mit geklopftem Kalbfleisch.
Sonntag: Nudelsuppe. Ochsenfleisch mit eingemachten Melonen. Hasenbraten mit einer Rahmsauce und gerösteten Kartoffeln. Apfelküchlein zum Nachtisch.

Vierte Woche.

Montag: Kartoffelsuppe. Ochsenfleisch mit Preißelbeeren. Rothkraut mit Bratwürstchen.
Dienstag: Gestoßene Wurzelsuppe. Ochsenfleisch mit einer Selleriesauce. Auflauf von Kartoffeln mit Häring und saurem Rahm.
Mittwoch: Sagosuppe. Ochsenfleisch mit Salat von eingemachten Bohnen. Schwedenklöße mit gekochtem Obst.
Donnerstag: Linsensuppe mit halbgeräucherten Bratwürsten. Gefülltes Weißkraut und eingemachte Kalbsbrieschen.

Freitag: Baumwollensuppe. Ochsenfleisch mit Teufelsgurken. Schellfisch oder Laberdan mit frischer Butter geschmälzt und Salzkartoffeln.
Samstag: Gerstensuppe. Ochsenfleisch mit einer Senfsauce. Macaroni mit geriebenem Parmesankäse und Schinken.
Sonntag: Suppe mit Farceklößchen. Ochsenfleisch mit Häringssalat. Rehschlegel mit Hefenklößen. Blitzkuchen zum Nachtisch.

Februar. Erste Woche.

Montag: Eiergerste. Ochsenfleisch mit einer weißen Sardellensauce. Schinkennudeln.
Dienstag: Milchbrodsuppe. Ochsenfleisch mit eingemachten Zwetschen. Schwarzwurzeln mit Bratwürsten oder Koteletten.
Mittwoch: Panadesuppe. Gespickten Kalbsbraten mit Semmelklößchen. Kräpfchen.
Donnerstag: Suppe mit Butterklößchen. Ochsenfleisch mit rothen Rüben. Weiße Bohnenkerne mit Schweinskoteletten.
Freitag; Kartoffelsuppe. Ochsenfleisch mit marinirtem Häring. Karthäuserklöße mit gekochtem Obst oder einer Weinsauce.
Samstag: Wurzelsuppe. Ochsenfleisch mit Essiggurken. Eingemachte Bohnen mit Nürnberger Bratwürstchen.
Sonntag: Grüne Kernsuppe. Ochsenfleisch mit eingemachten Melonen. Englischer Braten mit gerösteten Kartoffeln. Knackmandeln und Traubenrosinen zum Nachtisch.

Zweite Woche.

Montag: Reissuppe. Ochsenfleisch mit Brunnenkresse. Schneckennudeln mit gekochtem Obst oder einer Weinsauce.
Dienstag: Eingelaufene Suppe. Ochsenfleisch mit Senf. Schweinsbraten mit einer Kruste und Bayrisch Kraut.
Mittwoch: Bouillonsuppe mit Münchner Schinkenklößchen. Kartoffeln in der Buttersauce und Koteletten.
Donnerstag: Sagosuppe. Ochsenfleisch mit Senfgurken. Geröstete Spätzchen mit eingemachtem Kalbfleisch.
Freitag: Wurzelsuppe. Ochsenfleisch mit süßem Meerrettig. Reisauflauf mit einer Himbeersauce.
Samstag: Griessuppe. Ochsenfleisch mit einer weißen Zwiebelsauce. Winterkohl mit halbgeräucherten Bratwürsten und Kartoffeln.
Sonntag: Gebackene Suppe. Beefsteaks mit gerösteten Kartoffeln. Pastete mit Kalbsbrieschen und Klößchen. Ein Apfelkuchen mit einem Mandelguß zum Nachtisch.

Dritte Woche.

Montag: Erbsensuppe. Ochsenfleisch mit Senf. Sauerkraut und Kartoffelbrei mit Blutwurst oder Schweinsbraten.
Dienstag: Zerfahrene Suppe. Ochsenfleisch mit Selleriesalat. Mehlspeise von Rindermark.
Mittwoch: Gerstensuppe. Ochsenfleisch mit geriebenen Kartoffeln. Fricandeau mit feinen Semmel- oder Griesklößchen.
Donnerstag: Brodsuppe. Ochsenfleisch mit Preißelbeeren. Rosenkohl mit gefüllten Omeletten oder Kalbskoteletten.
Freitag: Suppe mit Hirnschnitten. Ochsenfleisch mit eingemachten Perlzwiebeln. Laberdan in einer Sardellensauce und Salzkartoffeln.
Samstag: Grüne Kernsuppe. Ochsenfleisch mit Teufelsgurken. Saure Linsen mit halbgeräucherten Bratwürsten.
Sonntag: Suppe mit Markklößchen. Ochsenfleisch mit einer braunen Sardellensauce. Rehziemer mit Salat oder gerösteten Kartoffeln. Fastnachtküchlein zum Nachtisch.

Vierte Woche.

Montag: Kartoffelsuppe. Ochsenfleisch mit eingemachten Kirschen. Rothkraut mit Kastanien und Schweinsrippchen.
Dienstag: Griessuppe. Ochsenfleisch mit Brunnenkresse. Kartoffelpudding mit einer Hägen-, Himbeer- oder Weinsauce.
Mittwoch: Eingelaufene Suppe. Ochsenfleisch mit Essiggurken. Winterkohl mit Kartoffeln und geräuchertem Schweinefleisch.
Donnerstag: Habergrützsuppe. Ochsenfleisch mit einer Senfsauce. Geklopftes, gespicktes Kalbfleisch und gestutzte Nudeln.
Freitag: Wurzelsuppe. Ochsenfleisch mit eingemachten Welschkornspitzen. Schneckennudeln mit gedämpften Aepfeln.
Samstag: Sagosuppe. Ochsenfleisch mit Salzgurken. Dürre Erbsen mit gebratenen Leberwürsten.
Sonntag: Kalbsbrieschensuppe. Ochsenfleisch mit einer Trüffelsauce. Kalbfleischpastete. Eine Gußtorte zum Nachtisch.

März. Erste Woche.

Montag: Flädchensuppe. Ochsenfleisch mit Brunnenkresse. Schwarzwurzeln mit gebackenem Kalbshirn.
Dienstag: Klare Reissuppe. Ochsenfleisch mit Meerrettig. Schwarzbrodpudding mit einer Weinsauce.

Mittwoch: Braungehackte Suppe. Ochsenfleisch mit Salat von eingemachten Bohnen. Kartoffeln in saurem Rahm und Schweinsrippchen.
Donnerstag: Gebrannte Suppe. Boeuf à la Mode mit breitgeschnittenen Nudeln. Gefüllte Omelettes.
Freitag: Wurzelsuppe. Ochsenfleisch mit Preißelbeeren Geschmälzten Hecht mit Salzkartoffeln.
Samstag: Baumwollensuppe. Ochsenfleisch mit einer braunen Zwiebelsauce. Winterkohlsprossen und halbgeräucherte Bratwürste.
Sonntag; Suppe mit Markklößchen. Forellen, blau gesotten. Englischer Braten mit gerösteten Kartoffeln. Sandtorte zum Nachtisch.

Zweite Woche.

Montag: Kartoffelsuppe. Ochsenfleisch mit eingemachten Melonen. Schinkennudeln.
Dienstag: Linsensuppe mit halbgeräucherten Bratwürsten. Rosenkohl mit gebackenen Schnitten.
Mittwoch: Gerstensuppe. Ochsenfleisch mit Selleriesalat. Gewickelten Niernbraten mit Kartoffelklößen.
Donnerstag: Suppe mit Haidegrütze. Ochsenfleisch mit Monatrettig. Rothkraut mit Bratwürstchen.
Freitag: Schnittensuppe. Ochsenfleisch mit Senfgurken. Kaiserkuchen mit einer Wein- oder Hägensauce.
Samstag: Geröstete Griessuppe. Ochsenfleisch mit Senf. Bohnenkerne mit geräuchertem Schweinefleisch.
Sonntag: Nudelnsuppe. Ochsenfleisch mit einer Kapernsauce. Gebratenen Kapaun mit Salat. Eine Gittertorte zum Nachtisch.

Dritte Woche.

Montag: Suppe von Kalbshirn. Ochsenfleisch mit Meerrettig und Essig. Gebackene Leberklößchen und Salat.
Dienstag: Flädchensuppe. Ochsenfleisch mit eingemachten Kirschen. Bohnen mit gebratenen Hammelsrippchen.
Mittwoch: Grüne Kernsuppe. Gespickter Kalbsbraten mit Kartoffelnudeln. Auflauf von Aepfeln.
Donnerstag: Sagosuppe. Ochsenfleisch mit Lattich. Rosenkohl mit Bratwürsten oder gebackenen Brieschen.
Freitag: Mannheimer Suppe. Karpfen in brauner Sauce. Reispudding mit einer Schodosauce.
Samstag: Brodsuppe mit eingeschlagenen Eiern. Ochsenfleisch mit einer weißen Sardellensauce. Eierhaber mit dürrem Obst.
Sonntag: Kaisersuppe. Beefsteaks mit gerösteten Kartoffeln. Pastete mit Brieschen und Klößchen. Apfelkuchen mit einem Mandelguß zum Nachtisch.

Vierte Woche.

Montag: Riebelsuppe. Ochsenfleisch mit Radieschen. Schwarzwurzeln mit gebackenem Kalbfleisch.
Dienstag: Gerstensuppe. Ochsenfleisch mit einer weißen Zwiebelsauce. Rothkraut mit Schweinsbraten.
Mittwoch: Kartoffelsuppe. Schlachtbraten mit Griesklößchen. Aepfelküchlein.
Donnerstag: Eingelaufene Suppe. Ochsenfleisch mit Meerrettig. Geröstete Kartoffeln und saure Bratwurst.
Freitag: Linsensuppe. Hecht in einer gelben Sauce mit Nudeln. Chocoladepudding.
Samstag: Griessuppe. Ochsenfleisch mit Kresse. Härings-Auflauf.
Sonntag: Suppe mit Markklößchen. Ochsenfleisch mit einer Morchelnsauce. Winterkohlsprossen mit Zunge. Hirschziemer mit Salat. Spritzkuchen zum Nachtisch.

April. Erste Woche.

Montag: Körbelsuppe. Ochsenfleisch mit Selleriesalat. Gefüllte Kartoffeln mit einer Buttersauce.
Dienstag: Baumwollensuppe. Ochsenfleisch mit eingemachten Zwetschen. Frische Ochsenzunge in einer Sardellensauce und gestutzte Nudeln
Mittwoch: Geriebene Milchbrodsuppe. Ochsenfleisch mit Monatrettigen. Spinat mit gebackenen Eiern oder Omelettes.
Donnerstag: Reissuppe. Ochsenfleisch mit Häringssalat. Rosenkohl mit Kalbsrippchen in Papilotten.
Freitag: Flädchensuppe. Gebackene Karpfen mit Salat. Kaffeeküchlein mit einer Himbeersauce.
Samstag: Kartoffelsuppe. Ochsenfleisch mit Essiggurken. Goldschnitten mit gedämpften Aepfeln.
Sonntag: Grüne Kernsuppe. Kleine Pasteten, gefüllt mit eingemachten Brieschen. Schlachtbraten mit einer Farce und geröstete Kartoffeln. Linzer Torte zum Nachtisch.

Zweite Woche.

Montag: Griessuppe. Ochsenfleisch mit Kresse. Kalbsfricandeau mit breitgeschnittenen Nudeln.
Dienstag: Gedämpfte Marksuppe. Ochsenfleisch mit einer Kapernsauce. Rothkraut mit Bratwürsten.
Mittwoch: Hirnsuppe. Ochsenfleisch mit Meerrettig. Karthäuserklößchen mit gekochtem Obst oder einer Weinsauce.
Donnerstag: Gerstensuppe. Ochsenfleisch mit einer Morchelnsauce. Eine Fleischpastete.

Freitag: Eingelaufene Suppe. Ochsenfleisch mit Lattich. Bayrische Dampfnudeln mit einer Vanillesauce.
Samstag: Waffelsuppe. Ochsenfleisch mit einer Senfsauce. Spinatkloß mit einer guten Buttersauce mit Morcheln.
Sonntag: Suppe mit Mutschelklößchen. Ochsenfleisch mit Preißelbeeren. Gebratene Schnepfen mit Schnitten und Salat. Waffeln zum Nachtisch.

Dritte Woche.

Montag: Sagosuppe. Ochsenfleisch mit Lattich. Pfitzauf mit gedämpften Aepfeln.
Dienstag: Wurzelsuppe. Ochsenfleisch mit marinirtem Häring. Kartoffeln in einer Buttersauce und geröstete Kalbsleber.
Mittwoch: Gerstensuppe. Ochsenfleisch mit eingemachten Kirschen. Gefüllte Kalbsbrust und Salat.
Donnerstag: Suppe mit Kartoffelklößchen. Ochsenfleisch mit Kresse. Spinat mit Eierhaber oder gebackenen Eiern.
Freitag: Mannheimer Suppe. Stockfisch mit einer Sardellensauce und Salzkartoffeln. Wiener Soufflée.
Samstag: Erbsensuppe. Ochsenfleisch mit kaltem Meerrettig in Essig. Gebackene Griesklöße mit dürrem Obst.
Sonntag: Nudelsuppe. Ochsenfleisch mit einer Trüffelsauce. Rehschlegel mit Salat. Eine Himbeertorte zum Nachtisch.

Vierte Woche.

Montag: Eiergerste. Ochsenfleisch mit Salat von jungen Hopfen. Italienischen Reis mit geriebenem Parmesankäse und Schinken.
Dienstag: Reissuppe. Ochsenfleisch mit Monatrettigen. Gemüse von Wegwarten mit Rouladen von Schweinefleisch.
Mittwoch: Gedämpfte Semmelsuppe. Ochsenfleisch mit Senfgurken. Kalbsgekröße mit Semmelklößchen.
Donnerstag: Flädchensuppe. Ochsenfleisch mit Kresse. Gemüse von Hopfen und Kalbsrippchen.
Freitag: Griessuppe. Ochsenfleisch mit einer braunen Zwiebelsauce. Dampfnudeln mit einer Eiermilch.
Samstag: Körbelsuppe. Ochsenfleisch mit Senf. Schnittkohl mit Bratwürsten oder Schweinsrippchen.
Sonntag: Suppe mit feinen Butterklößchen. Kleine Fleischpastetchen. Rostboeuf mit gerösteten Kartoffeln. Eine Vanillecrême mit Biscuitchen zum Nachtisch.

Mai. Erste Woche.

Montag: Baumwollensuppe. Ochsenfleich mit Salat von Hopfen. Mangold mit Bratwürsten oder Koteletten.
Dienstag: Klare Reissuppe. Ochsenfleisch mit Preißelbeeren. Kalbsfricandeau mit geschnittenen Nudeln.
Mittwoch: Brodsuppe mit Eiern. Ochsenfleisch mit Spinat und Leberklößchen.
Donnerstag: Suppe mit Hirnschnitten. Ochsenfleisch mit Gurken. Karthäuserklößchen mit einer Pfirsichmilch.
Freitag: Panadesuppe. Spargeln mit gebackenen Brieschen oder Schnitten. Kaiserauflauf.
Samstag: Kartoffelsuppe. Ochsenfleisch mit einer braunen Sardellensauce. Goldschnitten mit einer Hägensauce.
Sonntag: Krebssuppe. Ochsenfleisch mit einer Morchelsauce. Spargeln. Schlachtbraten mit Salat. Knackmandeln mit Traubenrosinen zum Nachtisch.

Zweite Woche.

Montag: Körbelsuppe. Ochsenfleisch mit Kresse. Laubfrösche mit Kalbsrippchen.
Dienstag: Gerstensuppe. Ochsenfleisch mit geriebenen Kartoffeln. Schnittkohl mit Wiener-Schnitzeln von Schweinefleisch.
Mittwoch: Wurzelsuppe. Ochsenfleisch mit Spargelnsalat. Gebeizten Kalbsbraten mit Semmelklößchen.
Donnerstag: Riebelsuppe. Ochsenfleisch mit einer Kapernsauce. Gemüse von Hopfen mit Schnitten oder Bratwürsten.
Freitag: Griessuppe mit gerösteten Schnitten. Gebackene Karpfen mit Salat. Griestörtchen mit einer Himbeersauce.
Samstag: Gedämpfte Semmelsuppe. Ochsenfleisch mit Salat. Gefüllte Kartoffeln mit einer guten Buttersauce.
Sonntag: Aalsuppe. Ochsenfleisch mit eingemachten Melonen. Spargeln. Pastete mit fricassirten jungen Hahnen. Chocoladecrême zum Nachtisch.

Dritte Woche.

Montag: Sagosuppe. Ochsenfleisch mit Lattich. Spinatpudding mit einer Buttersauce.
Dienstag: Spargelnsuppe. Ochsenfleisch mit einer braunen Zwiebelsauce. Gelbe Rüben mit Kotteletten oder gefüllten Flädchen.
Mittwoch: Eingelaufene Suppe. Beefsteaks mit gerösteten Kartoffeln. Citronenauflauf.
Donnerstag: Brodsuppe mit Eiern. Ochsenfleisch mit Monatrettigen. Spargeln mit Kalbsrippchen oder gebackenen Brieschen.

Freitag: Nudelsuppe. Ochsenfleisch mit eingemachten Hägen. Englischer Pudding in einer Weinsauce.
Samstag: Wurzelsuppe. Ochsenfleisch mit Kresse. Geröstete Spätzchen mit gespicktem, geklopftem Kalbfleisch.
Sonntag: Krebssuppe. Ochsenfleisch mit Preißelbeeren. Spargeln. Gebratenen Kapaun mit Salat. Eine Quittentorte zum Nachtisch.

Vierte Woche.

Montag: Aufgezogene Suppe. Ochsenfleisch mit eingemachten Kirschen. Gebackene Leberklößchen mit Salat.
Dienstag: Körbelsuppe. Ochsenfleisch mit Spargelnsalat. Auflauf von Kartoffeln, Häring und saurem Rahm.
Mittwoch: Braune Eiergerste. Ochsenfleisch mit einer Senfsauce. Gefüllte, gebratene Tauben mit Salat.
Donnerstag: Reissuppe. Ochsenfleisch mit Kresse. Zuckerschäfen mit Hammelsrippchen oder Bratwürsten.
Freitag: Mannheimer Suppe. Hecht in einer gelben Sauce und geschnittene Nudeln. Süßen, aufgezogenen Brei.
Samstag: Gebackene Suppe. Ochsenfleisch mit geschnittenem Rettig. Gemüse von Häuptchensalat in einer Buttersauce mit Bratwürsten.
Sonntag: Suppe mit Markklößchen. Ochsenfleisch mit Gurken. Spargeln. Schlachtbraten mit gerösteten Kartoffeln. Waffeln zum Nachtisch.

Juni. Erste Woche.

Montag: Blumenkohlsuppe. Ochsenfleisch und Monatrettige. Kaiserkuchen mit einer Weinsauce.
Dienstag: Flädchensuppe. Ochsenfleisch mit Salat und allerlei Kräutern angemacht. Kohlrabi mit Wiener Schnitzeln.
Mittwoch: Reissuppe. Ochsenfleisch mit geriebenem Rettig. Gefüllte Kalbsbrust mit Häuptchensalat.
Donnerstag: Brieschensuppe. Ochsenfleisch mit Kresse. Gemüse von Mangold mit Schweinsrippchen.
Freitag: Griessuppe. Ochsenfleisch mit einer Kapernsauce. Spargeln mit Koteletten oder gebackenen jungen Hahnen.
Samstag: Riebelsuppe. Ochsenfleisch mit eingemachten Zwetschen. Gelbe Rüben mit Bratwürsten.
Sonntag: Krebssuppe mit Reis. Ochsenfleisch mit einer Sardellensauce. Spargeln. Traubenpastete. Crême mit gebranntem Zucker zum Nachtisch.

Zweite Woche.

Montag: Sagosuppe. Ochsenfleisch mit Lattich. Grüne Ochsenzunge mit gerösteten Spätzchen oder Semmelklößchen.
Dienstag: Eingelaufene Suppe. Ochsenfleisch mit einer Gurkensauce. Kohlrabi mit Bratwürsten.
Mittwoch: Gerstensuppe. Ochsenfleisch mit Kresse. Spinatkloß mit fricassirten, jungen Hahnen.
Donnerstag: Körbelsuppe. Ochsenfleisch mit allerlei Kräutern zum Salat angemacht. Brockelerbsen mit Kalbsrippchen oder Omelettes.
Freitag: Gebrannte Suppe. Hecht in einer Sardellensauce mit geschmälzten Griesklößchen. Spargeln mit Schinken.
Samstag: Eiergerste. Ochsenfleisch mit Salat. Sommerkohl mit Schweinsrippchen.
Sonntag: Suppe mit Nudeln und einer Henne. Fleischpastetchen. Gebeizten Hammelsschlegel mit Eierhaber. Kirschenkuchen mit Butterteig zum Nachtisch.

Dritte Woche.

Montag: Brodsuppe mit Eiern. Ochsenfleisch mit eingeschnittenem Rettig. Gewickeltes Kalbfleisch mit gestutzten Nudeln.
Dienstag: Gerstensuppe. Ochsenfleisch mit einer Morchelnsauce. Gelbe Rüben mit Rouladen von Schweinefleisch.
Mittwoch: Sauerampfersuppe. Ochsenfleisch mit rothen Rüben. Schnitten von Butterteig oder feine Semmelklößchen mit fricassirten Tauben.
Donnerstag: Baumwollensuppe. Ochsenfleisch mit Gurkensalat. Brockelerbsen mit frischer, gerösteter Ochsenzunge.
Freitag: Suppe mit Butterklößchen. Ochsenfleisch mit einer Senfsauce. Dampfnudeln oder Schneckennudeln mit Compote von frischen Kirschen.
Samstag: Geröstete Griessuppe. Ochsenfleisch mit Salat von gelben Rüben. Sommerkohl (Wirsing) mit gebackenen Schnitten und Schinken.
Sonntag: Grüne Kernsuppe. Ochsenfleisch mit Preißelbeeren. Bohnen mit gebackenen Hähnchen. Omelettes soufflées.

Vierte Woche.

Montag: Luftsuppe. Ochsenfleisch mit geriebenem Rettig. Fleischvögel mit breitgeschnittenen Nudeln.
Dienstag: Krebssuppe. Ochsenfleisch mit gehackten Eiern und Schnittlauch. Blumenkohl mit Koteletten.
Mittwoch: Brieschensuppe. Ochsenfleisch mit Häringssalat. Kohlrabi mit Wiener Schnitzeln.

Donnerstag: Mannheimer Suppe. Kalbsbraten und Häuptchensalat mit hartgesottenen Eiern belegt. Schwarzbrodpudding.
Freitag: Suppe mit Brockelerbsen. Ochsenfleisch mit einer braunen Zwiebelsauce. Gebackene Karpfen und Salat oder Pfitzauf mit einer Eiermilch.
Samstag: Baumwollensuppe. Hammelsbraten mit jungen Bohnen. Reispudding mit einer Kirschensauce.
Sonntag: Gestoßene Wurzelsuppe. Ochsenfleisch mit einer Kapernsauce. Taubenpastete. Johannisbeerkuchen zum Nachtisch.

Juli. Erste Woche.

Montag: Klare Reissuppe. Ochsenfleisch mit Salat und allerlei Kräutern. Sommerkohl mit gefüllteu Flädchen oder Koteletten.
Dienstag: Griessuppe. Ochsenfleisch mit ungekochter Häringssauce. Macaroni mit geriebenem Parmesankäse und Schinken.
Mittwoch: Braune Eiergerste. Ochsenfleisch mit Salat. Brockelerbsen mit Fleischschnitten oder Omelettes.
Donnerstag: Gebähte Semmelschnittsuppe. Ochsenfleisch mit rothen Rüben. Englischer Plumpudding.
Freitag: Gerstensuppe. Ochsenfleisch mit Bohnensalat. Gebackene Karpfen und Blumenkohl.
Samstag: Suppe mit Griesklößchen. Ochsenfleisch mit Meerrettig. Bohnen mit neuen Häringen und Hammelsrippchen.
Sonntag: Krebssuppe. Ochsenfleisch mit eingemachten Kirschen. Rehschlegel mit gerösteten Kartoffeln oder Salat. Waffeln und Erdbeeren. Kalte Schale zum Nachtisch.

Zweite Woche.

Montag: Griessuppe. Ochsenfleisch mit Rettigsalat. Weißkraut mit geklopftem, gespicktem Kalbfleisch.
Dienstag: Suppe mit durchgetriebenen Brockelerbsen und Hühnerklößchen. Ochsenfleisch und Gurkensalat. Kirschenkuchen mit Gries, Reis oder eingeweichten Semmeln.
Mittwoch: Nudelsuppe. Ochsenfleisch mit einer Sardellensauce. Brockelerbsen mit Schnitten und geräucherter Ochsenzunge.
Donnerstag: Mannheimer Suppe. Gespickter Kalbsbraten und neue Kartoffeln. Reisauflauf mit einer frischen Himbeersauce.
Freitag: Suppe mit gebackenen Kartoffelklößchen. Karpfen in einer braunen Sauce. Kirschenauflauf von Schwarzbrod.
Samstag: Falsche Brieschensuppe. Ochsenfleisch mit Salat. Kohlrabi mit Bratwürstchen.
Sonntag: Blumenkohlsuppe. Ochsenfleisch mit einer Sardellensauce. Hasenbraten mit Bayrisch-Kraut. Mirabellenkuchen zum Nachtisch.

Dritte Woche.

Montag: Eingelaufene Suppe. Ochsenfleisch mit allerlei Kräutern zum Salat. Schneckennudeln mit Kompote von frischen Kirschen.
Dienstag: Wurzelsuppe. Ochsenfleisch mit rothen Rüben. Gefüllte Tauben mit Salat. Himbeerschaum mit Anisbrod.
Mittwoch: Hirnsuppe. Ochsenfleisch mit feingeschnittenem Salat. Sauerkohl. Wirsing mit Omelettes oder gebackenen Eiern.
Donnerstag: Sagosuppe. Gebeizten Hammelsbraten mit breitgeschnittenen Nudeln. Erdbeeren. Kalte Schale.
Freitag: Reissuppe. Ochsenfleisch mit Meerrettig. Hecht mit Kartoffeln.
Samstag: Gebackene Suppe. Ochsenfleisch mit einer Gurkensauce. Bohnen mit Bratwürstchen oder Schweinskoteletten.
Sonntag: Blumenkohlsuppe. Ochsenfleisch mit Preißelbeeren. Gebackene Gans mit Salat. Rahmtörtchen zum Nachtisch.

Vierte Woche.

Montag: Suppe von durchgetriebenem Schwarzbrod mit Eiern. Brockelerbsen mit Hammelsrippchen. Ein Mirabellenkuchen.
Dienstag: Kaisersuppe. Ochsenfleisch mit einer kalten Sardellensauce. Griesauflauf mit Eingemachtem.
Mittwoch: Suppe von Brockelerbsen. Ochsenfleisch mit Gurken. Fricandeau's mit gerösteten Kartoffeln oder Semmelklößchen.
Donnerstag: Gedämpfte Semmelsuppe. Ochsenfleisch mit rothen Rüben. Blumenkohl mit Eierhaber. Wiener Schnitzeln oder Koteletten.
Freitag: Gerstensuppe. Feldhühner mit Weißkraut. Ein Kirschenkuchen mit geriebenem Schwarzbrod.
Samstag: Kartoffelsuppe. Ochsenfleisch mit einer weißen Zwiebelsauce. Sommerkohl mit Schnitten und geräucherter Ochsenzunge.
Sonntag: Krebssuppe mit Reis. Ochsenfleisch mit Blumenkohlsalat. Pastete mit fricassirten jungen Hahnen. Hasenbraten und Salat. Eine Mandeltorte zum Nachtisch.

August. Erste Woche.

Montag: Flädchensuppe. Ochsenfleisch mit Preißelbeeren. Auflauf von Kartoffeln mit Häring und saurem Rahm.
Dienstag: Sagosuppe mit einer Senfsauce. Weiße Rüben mit Hammelsbraten.

Mittwoch: Kartoffelsuppe. Ochsenfleisch mit Bohnensalat. Fricassirte Tauben mit Schnitten von Butterteig oder breitgeschnittenen Nudeln.
Donnerstag: Griessuppe. Ochsenfleisch mit rothen Rüben. Bayrisch Kraut mit Rouladen von Schweinefleisch.
Freitag: Haidegrütze. Barben in brauner Sauce mit Kartoffeln. Reis. Kalte Schale.
Samstag: Reissuppe. Ochsenfleisch mit einer Gurkensauce. Eierhaber mit Kompote von Birnen.
Sonntag: Suppe mit Blumenkohl. Ochsenfleisch mit Champignons. Gebratene Enten mit Salat. Himbeertorte zum Nachtisch.

Zweite Woche.

Montag: Nudelnsuppe. Ochsenfleich mit geriebenem Rettig. Bohnen mit Hammelsrippchen oder Bratwürsten.
Dienstag: Gedämpfte Semmelsuppe. Ochsenfleisch mit eingemachten Kirschen. Kohlrabi mit Wiener Schnitzeln.
Mittwoch: Gerstensuppe. Ochsenfleisch mit rothen Rüben. Gewickelter Nierenbraten mit Griesklößchen.
Donnerstag: Grüne Kernsuppe. Ochsenfleisch mit allerlei Kräutern. Kartoffelnpudding mit einer Hägensauce.
Freitag: Braungehackte Suppe. Sauerkraut mit Hecht. Rahmstrudeln.
Samstag: Wurzelsuppe. Ochsenfleisch mit Bohnensalat. Geröstete Spätzchen mit eingemachtem Kalbfleisch.
Sonntag: Krebssuppe mit Reis. Ochsenfleisch mit einer Morchelnsauce. Blumenkohl mit gebackenen Brieschen. Rehziemer mit Salat. Johannisbeertorte zum Nachtisch.

Dritte Woche.

Montag: Hirnsuppe. Ochsenfleisch mit geriebenen Kartoffeln. Rothkraut mit Bratwürsten.
Dienstag: Milchbrodsuppe. Ochsenfleisch mit Senf. Nudelpudding mit einer Krebssauce. Erdbeeren. Kalte Schale.
Mittwoch: Gerstensuppe. Ochsenfleisch mit Meerrettig. Gedämpfte Hammelsschale mit Gurken und Kartoffeln.
Donnerstag: Geriebene Suppe. Ochsenfleisch mit einer braunen Sardellensauce. Reis-Auflauf mit einer Himbeersauce.
Freitag: Eiergerste. Ochsenfleisch mit Preißelbeeren. Bohnen mit Häring und Schweinsrippchen.
Samstag: Wurzelsuppe. Ochsenfleisch mit geschnittenem Rettig. Eierhaber mit Kompote von Heidelbeeren.
Sonntag: Nudelsuppe mit einer Henne. Beefsteaks mit Kartoffeln. Taubenpastete. Merinken zum Nachtisch.

Vierte Woche.

Montag: Flädchensuppe. Ochsenfleisch mit Gurken. Gelbe Rüben mit Omelettes oder Kalbsrippchen.
Dienstag: Reissuppe. Ochsenfleisch mit einer Kapernsauce. Kaffeeküchlein mit gedämpften Aepfeln.
Mittwoch: Suppe mit Butterklößchen. Ochsenfleisch mit rothen Rüben. Kalbsfricandeau mit gerösteten Kartoffeln.
Donnerstag: Grüne Kernsuppe. Ochsenfleisch mit kaltem Meerrettig und Essig. Süßkraut mit Rouladen von Schweinefleisch.
Freitag: Mannheimer Suppe. Gebackene Karpfen und Salat. Blumenkohl mit Schnitten.
Samstag: Sagosuppe. Ochsenfleisch mit Bohnensalat. Schwedenklöße mit Kompote von Birnen.
Sonntag: Krebssuppe. Ochsenfleisch mit einer Trüffelsauce. Gefüllte Gans mit Salat. Eine Biscuitroulade zum Nachtisch.

September. Erste Woche.

Montag: Milchbrodsuppe. Ochsenfleisch mit Bohnen und Häring. Ein Reisauflauf.
Dienstag: Gerstensuppe. Ochsenfleisch mit eingemachten Kirschen. Kalbsgekröse mit Semmelklößchen.
Mittwoch: Wurzelsuppe. Ochsenfleisch mit Salat von gehackten Eiern. Weiße Rüben mit Hammelsrippchen.
Donnerstag: Gebrannte Suppe. Hasenbraten mit Bayrisch Kraut und Kartoffeln.
Freitag: Luftsuppe. Ochsenfleisch mit einer weißen Sardellensauce. Mehlspeise von Rindermark.
Samstag: Kartoffelsuppe. Ochsenfleisch mit Gurken- und Rettigsalat. Pfitzauf mit Kompote von Zwetschen.
Sonntag: Suppe mit Markklößchen. Ochsenfleisch mit Preißelbeeren. Gefüllten Schlachtbraten mit gerösteten Kartoffeln. Chocoladetorte zum Nachtisch.

Zweite Woche.

Montag: Reissuppe. Ochsenfleisch mit Selleriesalat. Sommerkohl (Wirsing) mit gebackenem Hirn oder Koteletten.
Dienstag: Schnittensuppe. Ochsenfleisch mit einer Senfsauce. Auflauf von Kartoffeln mit Häringen.

Mittwoch: Geschmälzte Griessuppe. Boeuf à la Mode mit geschnittenen Nudeln. Apfelküchlein.
Donnerstag: Brodsuppe mit Eiern. Ochsenfleisch mit einer braunen Zwiebelsauce. Rothkraut und Schweinsbraten.
Freitag: Brieschensuppe. Ochsenfleisch mit Meerrettig. Schneckennudeln mit einer Pfirsichmilch.
Samstag: Griessuppe. Ochsenfleisch mit einer Gurkensauce. Geröstete Kartoffeln mit geklopftem, gespicktem Kalbfleisch.
Sonntag: Blumenkohlsuppe. Ochsenfleisch mit einer Morchelnsauce. Gebratener Aal mit Citrone. Enten mit Salat. Zwetschenkuchen zum Nachtisch.

Dritte Woche.

Montag: Geröstete Griessuppe. Ochsenfleisch mit einer kalten Häringssauce. Endivienkraut mit gebratenen Tauben, oder gebackenen Brieschen, Schnitten rc.
Dienstag: Zerfahrene Suppe. Ochsenfleisch mit Meerrettig. Rindszunge in einer braunen Sauce und Semmelklöße.
Mittwoch: Kartoffelsuppe. Sauerkraut mit Spätzchen und Schweinsbraten.
Donnerstag: Gerstensuppe. Ochsenfleisch und Selleriesalat. Gefülltes Kraut mit eingemachten Kalbsbrieschen.
Freitag: Gebrannte Suppe. Hecht mit Kartoffeln. Aepfelpfannenkuchen.
Samstag: Reissuppe. Ochsenfleisch mit einer Senfsauce. Kalbsbraten und Salat.
Sonntag: Gestoßene Hühnersuppe. Ochsenfleisch mit Preißelbeeren. Rehschlegel mit Salat. Eine Linzertorte zum Nachtisch.

Vierte Woche.

Montag: Sagosuppe. Ochsenfleisch und rothe Rüben. Gebackene Leberklöße und Salat.
Dienstag: Wurzelsuppe. Mürbbraten mit Kartoffeln. Ein Zwetschenkuchen.
Mittwoch: Flädchensuppe. Ochsenfleisch mit Bohnensalat. Blumenkohl mit Koteletten.
Donnerstag: Falsche Brieschensuppe. Ochsenfleisch mit eingemachten Zwetschen. Gefüllte Kalbsbrust mit Salat.
Freitag: Grüne Kernsuppe. Ochsenfleisch mit Häringssalat. Karthäuserklöße mit gedämpften Birnen oder einer Weinsauce.
Samstag: Eiergerste. Ochsenfleisch mit geriebenen Kartoffeln. Haschee von Kalbfleisch mit Spätzchen, gestutzten Nudeln o. a.
Sonntag: Nudelnsuppe. Ochsenfleisch mit einer Sardellensauce. Fleischpastete. Gebratene Krametsvögel. Apfeltorte zum Nachtisch.

Oktober. Erste Woche.

Montag: Kartoffelsuppe mit gerösteten Schnitten. Ochsenfleisch mit einer braunen Zwiebelsauce. Reisauflauf mit eingemachten Aprikosen.
Dienstag: Erbsensuppe. Ochsenfleisch mit Senf. Sauerkraut mit Spätzchen und Blutwurst oder Schweinsbraten.
Mittwoch: Gerstensuppe. Ochsenfleisch mit Essiggurken. Fricandeau mit feinen Semmel- oder Griesklößen.
Donnerstag: Zerfahrene Suppe. Ochsenfleisch mit Selleriesalat. Linsen und halbgeräucherte Bratwürste.
Freitag: Falsche Erbsensuppe. Ochsenfleisch mit Meerrettig. Forellen in einer gelben Sauce und breitgeschnittene Nudeln.
Samstag: Griessuppe. Ochsenfleisch mit eingemachten Kirschen. Sommerkohl mit Bratwürsten oder Kalbsrippchen.
Sonntag: Blumenkohlsuppe. Ochsenfleisch mit Salat von gehackten Eiern und Sardellen. Gans, mit Kastanien gefüllt, und Salat. Ein Traubenkuchen zum Nachtisch.

Zweite Woche.

Montag: Sagosuppe. Ochsenfleisch mit süßem Meerrettig. Schwedenklöße mit Compote von frischen Zwetschen.
Dienstag: Gehackte Eiergerste. Ochsenfleisch mit rothen Rüben. Schwarzwurzeln mit gebackenen Brieschen oder Koteletten.
Mittwoch: Grüne Kernsuppe. Ochsenfleisch mit geriebenen Kartoffeln. Ein Markauflauf.
Donnerstag: Nudelnsuppe. Ochsenfleisch mit Senfgurken. Kartoffelnudeln mit Nierenbraten.
Freitag: Wurzelsuppe. Ochsenfleisch mit Preißelbeeren. Bayrische Dampfnudeln mit einer Vanillensauce.
Samstag: Geriebene Suppe. Ochsenfleisch mit marinirtem Häring. Süßkraut mit Nürnberger Bratwürstchen.
Sonntag: Suppe mit Butterklößchen. Ochsenfleisch mit einer Trüffelsauce. Hasenbraten mit Rothkraut. Eingemachte Früchte und Biscuit zum Nachtisch.

Dritte Woche.

Montag: Reissuppe. Ochsenfleisch mit einer Kapernsauce. Weiße Rüben mit Hammelsrippchen.
Dienstag: Milchbrodsuppe. Ochsenfleisch mit rothen Rüben. Haschee von Kalbfleisch und Kartoffelklöße.

Mittwoch: Sagosuppe. Ochsenfleisch mit eingemachten Zwetschen. Blumenkohl mit gebackenem Hirn oder Schnitten.
Donnerstag: Baumwollensuppe. Ochsenfleisch mit Essiggurken. Griesauflauf. Gebratene Lerchen.
Freitag: Suppe mit Semmelklößchen. Ochsenfleisch mit Meerrettig. Karpfen in brauner Sauce und Kartoffeln.
Samstag: Griessuppe. Ochsenfleisch mit eingemachtem Welschkorn. Dürre Erbsen mit geräuchertem Schweinefleisch.
Sonntag: Brieschensuppe. Beefsteaks mit gerösteten Kartoffeln. Eine Fleischpastete. Ein Aepfelkuchen mit einem Mandelguß zum Nachtisch.

Vierte Woche.

Montag: Gerstensuppe. Ochsenfleisch mit Rosenkohl. Kaffeeküchlein.
Dienstag: Gebähte Semmelsuppe. Ochsenfleisch mit Senfgurken. Rothkraut mit Bratwürsten oder Schweinsrippchen.
Mittwoch: Eingelaufene Suppe. Ochsenfleisch mit marinirtem Häring. Kartoffel-Pudding mit einer Himbeersauce.
Donnerstag: Wurzelsuppe. Ochsenfleisch mit eingemachten Kirschen. Rosenkohl mit Kalbsrouladen oder Schnitten.
Freitag: Kartoffelsuppe. Ochsenfleisch mit einer braunen Sauce. Hasenbraten mit Bayrisch Kraut und Kartoffeln.
Samstag: Suppe von Kalbshirn. Ochsenfleisch mit Senf. Eierhaber mit gedämpften Aepfeln.
Sonntag: Grüne Kernsuppe. Ochsenfleisch mit einer Sardellensauce. Hirschziemer mit Salat. Vanillecrême zum Nachtisch.

November. Erste Woche.

Montag: Erbsensuppe. Sauerkraut mit Kartoffelbrei und Schweinsbraten.
Dienstag: Eingelaufene Suppe. Ochsenfleisch mit Selleriesalat. Winterkohl mit geräucherter warmer Ochsenzunge.
Mittwoch: Wurzelsuppe. Ochsenfleisch mit Meerrettig. Kalbsgekröße mit Frankfurter Klößen.
Donnerstag: Suppe mit gebackenen Erbsen. Ochsenfleisch mit Salzgurken. Schwarzwurzeln mit geröstetem Kalbskopf oder Koteletten.
Freitag: Gerstensuppe. Ochsenfleisch mit einer kalten Häringssauce. Kaiserkuchen mit einer Schodosauce.
Samstag: Griessuppe. Ochsenfleisch mit geriebenen Kartoffeln. Linsen und halbgeräucherte Bratwürste.
Sonntag: Suppe mit Markklößchen. Ochsenfleisch mit eingemachten Melonen. Gefüllte gebratene Gans mit Salat. Rahmtörtchen zum Nachtisch.

Zweite Woche.

Montag: Nudelnsuppe. Ochsenfleisch mit einer Senfsauce. Blumenkohl mit Kalbsrippchen oder gebackenem Hirn.
Dienstag: Kartoffelsuppe. Ochsenfleisch mit süßem Meerrettig. Dürre Bohnen mit Bratwürsten oder Schweinskoteletten.
Mittwoch: Klare Reissuppe. Ochsenfleisch mit Essiggurken. Auflauf von Kartoffeln mit Häringen und saurem Rahm.
Donnerstag: Gebrannte Suppe. Boeuf à la Mode mit breitgeschnittenen Nudeln.
Freitag: Sagosuppe. Ochsenfleisch mit marinirtem Häring. Bayrisch Kraut und gebratene Lerchen.
Samstag: Wurzelsuppe. Ochsenfleisch mit einer weißen Zwiebelsauce. Dürres, gekochtes Obst mit Eierhaber oder Goldschnitten.
Sonntag. Blumenkohlsuppe. Kleine Pastetchen mit Brieschen gefüllt. Schlachtbraten mit gerösteten Kartoffeln. Biscuitroulade zum Nachtisch.

Dritte Woche.

Montag: Gerstensuppe. Ochsenfleisch mit kaltem Meerrettig und Essig. Winterkohl mit gebratenen Kartoffeln und geräuchertem Schweinefleisch.
Dienstag: Gebähete Semmelsuppe. Ochsenfleisch mit Rosenkohl. Chocolade-Pudding.
Mittwoch: Linsensuppe. Ochsenfleisch mit Selleriesalat. Spätzchen mit gespicktem, geklopftem Kalbfleisch.
Donnerstag: Baumwollensuppe. Ochsenfleisch mit Preißelbeeren. Weiße Rüben mit Rouladen von Schweinefleisch oder Hammelsrippchen.
Freitag: Reissuppe. Ochsenfleisch mit Senfgurken. Karpfen in brauner Sauce mit Kartoffeln.
Samstag: Brodsuppe. Ochsenfleisch mit eingemachten Kirschen. Schwarzwurzeln mit Wiener Schnitzeln.
Sonntag: Nudelnsuppe. Ochsenfleisch mit einer Morchelnsauce. Rehziemer mit Salat. Eine Linzertorte zum Nachtisch.

Vierte Woche.

Montag: Wurzelsuppe. Ochsenfleisch mit Senf. Geröstete Kartoffeln und saure Bratwürste.
Dienstag: Suppe mit Klößchen. Ochsenfleisch mit einer Kapernsauce. Kalbsbraten und Salat.
Mittwoch: Mannheimer Suppe. Beefsteaks und Kartoffeln. Aepfelpfannenkuchen.

Donnerstag: Gerstensuppe. Ochsenfleisch mit eingemachten Zwetschen. Bayrisch Kraut mit Schweinsrippchen oder Bratwürsten.
Freitag: Sagosuppe. Ochsenfleisch mit rothen Rüben. Schwedenklöße mit Gries und gedörrtem Obst.
Samstag: Eingelaufene Suppe. Ochsenfleisch mit Selleriesalat. Kartoffelbrei oder Schnitze mit gebratener Leber.
Sonntag: Grüne Kernsuppe. Ochsenfleisch in einer Trüffelsauce. Gebratene Gans mit Kastanien gefüllt und Salat. Einen Käsekuchen zum Nachtisch.

Dezember. Erste Woche.

Montag: Erbsensuppe. Ochsenfleisch mit Salat von gelben Rüben. Sauerkraut mit geräuchertem Fleisch und Spätzchen.
Dienstag: Französische Suppe. Ochsenfleisch mit eingemachten Kirschen. Schwarzwurzeln mit Fleischpastetchen oder Koteletten.
Mittwoch: Sagosuppe. Ochsenfleisch mit Selleriesalat. Gespickte Kalbsleber mit Hefenklößen.
Donnerstag: Suppe mit Klößchen von Reismehl. Ochsenfleisch mit eingemachtem Welschkorn. Winterkohl mit Kastanien und Fleischwürstchen.
Freitag: Fastensuppe. Schellfisch mit Kartoffeln. Ein Käsekuchen.
Samstag: Gerstensuppe. Ochsenfleisch mit rothen Rüben. Dürre Erbsen mit geräuchertem Schweinefleisch.
Sonntag: Blumenkohlsuppe. Ochsenfleisch mit einer kalten Häringssauce. Gebratener Kapaun mit Salat. Quittentorte zum Nachtisch.

Zweite Woche.

Montag: Kartoffelsuppe. Ochsenfleisch mit Senfgurken. Rosenkohl mit Schinken.
Dienstag: Suppe mit Markklößchen. Ochsenfleisch mit Blumenkohlsalat. Kartoffelnudeln mit Nierenbraten.
Mittwoch: Geriebene Suppe. Ochsenfleisch mit Meerrettig. Rothkraut mit Schweinsbraten.
Donnerstag: Gerstensuppe. Ochsenfleisch mit Bohnensalat von eingemachten Bohnen. Weiße Rüben mit Hammelsbraten.
Freitag: Geröstete Griessuppe. Laberdan mit weißen Bohnen. Neun-Loth-Pudding mit einer Hägensauce.
Samstag: Erbsensuppe. Sauerkraut mit geräuchertem Fleisch und Spätzchen.
Sonntag: Nudelnsuppe mit einer Henne. Ochsenfleisch mit einer Sardellensauce. Gebratene Gans mit Krautsalat. Erdbirnentorte zum Nachtisch.

Dritte Woche.

Montag: Grüne Kernsuppe. Ochsenfleisch mit Selleriesalat. Schwarzwurzeln mit Koteletten oder Bratwürsten.
Dienstag: Brodsuppe. Ochsenfleisch mit Preißelbeeren. Gebeizter Kalbsbraten mit Kartoffelklößen.
Mittwoch: Reissuppe. Ochsenfleisch mit geriebenen Kartoffeln. Winterkohl mit Kastanien und halbgeräucherten Bratwürsten.
Donnerstag: Eingelaufene Suppe. Ochsenfleisch mit eingemachten Zwetschen. Gerösteten Kalbskopf mit Salat von Kartoffeln und Endivien.
Freitag: Mannheimer Suppe. Schellfisch mit Salzkartoffeln. Aepfelauflauf.
Samstag: Sagosuppe. Ochsenfleisch mit einer braunen Zwiebelsauce. Eierhaber mit dürrem Obst.
Sonntag: Durchgetriebene Wurzelsuppe mit Farceklößchen. Ochsenfleisch mit eingemachten Kirschen. Hasenbraten mit Bayrisch Kraut. Gußtorte mit eingemachten Himbeeren zum Nachtisch.

Vierte Woche.

Montag: Falsche Brieschensuppe. Ochsenfleisch mit rothen Rüben. Schinkennudeln.
Dienstag: Suppe mit Haidegrütze. Ochsenfleisch mit Sauerampfersauce. Geröstete Kartoffeln mit fricassirtem Kalbshirn.
Mittwoch: Geschmälzte Kartoffelsuppe. Boeuf à la Mode mit gestutzten Nudeln. Aepfelküchlein.
Donnerstag: Reissuppe. Ochsenfleisch mit einer kalten Häringssauce. Eingemachte Bohnen mit Nürnberger Bratwürstchen.
Freitag: Fastensuppe. Kabeljau mit Kartoffeln. Plumpudding mit einer Araksauce.
Samstag: Geröstete Riebelsuppe. Ochsenfleisch mit süßem Meerrettig. Gebackene Leberklöße mit grünem Salat.
Sonntag: Grüne Kernschleimsuppe mit Farceklößchen. Rostbeef mit gerösteten Kartoffeln. Eine Merenkentorte zum Nachtisch.

Dreizehnter Brief.

Nachdem ich im vorliegenden Hefte eine reiche Menge der vorzüglichsten Kochrecepte für Dich aufgezeichnet hatte, glaubte ich meine Aufgabe nur halb erfüllt zu haben, wenn derselben nicht eine Auswahl von Speisezetteln für sämmtliche Jahreszeiten beigegeben würde, denn die Zusammenstellung der Speisen zu einer Mahlzeit ist nicht nur für Solche, welche „zu essen verstehen", also für die große Klasse der Eßkünstler, Feinschmecker, Gourmands und Gastrosophen, wie man sie nennt, von Bedeutung, sondern hauptsächlich auch für die Gesundheit. Die Zuträglichkeit unserer täglichen Mahlzeiten hängt großentheils von der richtigen Zusammenstellung der Speisen ab. Animalisches fordert Vegetabilisches, Pflanzenkost thierische Substanzen, das Stickstofflose Stickstoffhaltiges, oder mit andern Worten: Fleischkost soll mit Pflanzenkost, Starknährendes, wie Mehlspeisen, mit Säuerlichem, Obst u. dgl. verbunden werden. Dabei sollte man auch an den guten Geschmack der Frau appeliren dürfen, der Zusammenstellungen wie Milchreis mit Hasenpfeffer, Erdbeertorte mit Chocolade-Crême u. dgl. nicht dulden wird.

Ich habe Dir schon früher gesagt, daß ein gut bereitetes Mahl einen äußerst günstigen Einfluß auf die Stimmung der Männer hat; höre nun, wie ein Eßkünstler oder Gastrosoph uns sinnreich beweist, daß es nur einer passenden Zusammenstellung der Speisen bedarf, um auch der Kochkunst eine poetische Seite abzugewinnen. In seinen Vorlesungen über Eßkunst sagt nämlich Anthus:

„Schon bei der simpeln Fleischbrühe offenbart sich die Bedeutung der Gegensätze. Wie schal und einseitig ist Fleischbrühe ohne Zusatz von Küchenkräutern gekocht! — Wie der sauerteigige Beigeschmack einer schwarzen Brodsuppe durch die Süßigkeit eines beigesetzten frischen Eies, — also wird auch umgekehrt die süßliche Einseitigkeit einer Petersilien- oder Körbelkrautsuppe durch zugesetzten sauren Milchrahm versöhnt und ergänzt.

„Warum entspricht frischer Gurkensalat einer gebratenen Taube so innig? — Man denke an die trockene, hitzige, etwas derbe Faser, an den spröden Charakter des Taubenfleisches, und erwäge dagegen die sanfte Milde, die saftreiche Kühle der phlegmatisch-lymphatischen Gurken, und man wird erkennen, wie innerlich harmonisch diese Verbindung zusammenklingt.

„Die etwas bitterlichen Artischocken würden sich mit der etwas (gallicht) bitterlichen Leber übel vertragen, während eine schwergeprüfte, geräucherte Zunge hier an ihrem Platze ist, wie Verrina neben Fiesco.

„Ein gebratenes Zicklein mit jungen Hopfensprossen als Salat, diese beiderseitige Jugend, wie die Liebe der Nachtigall zur Rose, so stimmt sie freundlich zusammen.

„Wie bezeichnend begrüßen grüne Erbsen und junge Tauben den holden Frühling zugleich!

„In sehr liebenswürdigem Einklang steht ein gebratenes junges Hähnchen mit zartem, lenzentsproßtem Gartensalat. Aber auch einem bejahrteren ernsten Schinken, der zwar in seiner Purpurröthe mit seinem schnee- oder

blühweißen Fett an und für sich schon pittoresk gleich Rosen und Lilien ist, steht diese jugendlichheitere Gesellschaft sehr wohl zu Gesichte."

Du magst hieraus ersehen, daß selbst die einfachste Küche im Stande ist, gastronomischen Anforderungen zu genügen, wenn nur die Anordnung des Mahles nach richtigen Grundsätzen geschieht und die Zubereitung der Speisen gehörig überwacht wird. Und gerade das erwartet der Mann mit Recht von seiner Frau. Es gehört ganz und gar zu unsern Obliegenheiten, dahin zu wirken, daß es unsern Freunden auf Erden schmecke und immer besser schmecke, indem wir als Walterinnen des Hauses den Familientisch mit angemessenen Produkten der Natur und Kunst in gehöriger Menge und Verbindung versehen. Wie so schmeichelhaft und ermuthigend klingt's, wenn Lenau sagt: Sie hat ein gut Gemüth, drum kocht sie gut!

Nun noch einige Winke über die Anordnung Deiner Tafel: Vor Allem hast Du darauf zu sehen, daß die bestimmte Essensstunde gehörig eingehalten werde. Das Zimmer sei hübsch aufgeräumt, der Tisch ordentlich gedeckt und alles benöthigte Geräthe auf demselben vorhanden, damit man nicht bald nach dem, bald nach jenem rufen oder sich wegbegeben muß, was beim Essen immer eine unangenehme Störung verursacht.

Hast Du Gäste, so sorge für hinlänglichen Raum bei Tische, damit jede Person bequem sitzen kann und die Bewegung der Arme und Beine, so wie des Stuhls durch nichts gehindert wird.

Das Tischtuch und die Servietten müssen ganz rein und noch ungebraucht sein; statt der Untermatten, deren man sich bei den täglichen Mahlzeiten bedient, nimm je nach der Länge des Tisches eine bis zwei Servietten und breite sie in der Mitte des ausgelegten Tafeltuches aus. Um sie zu grippeln, was ihnen ein zierlicheres Aussehen gibt, braucht man einen sogenannten Rosmarinstab. Die Servietten, welche man jedem einzelnen Gedecke beigibt, werden natürlich von dem Gebilde des Tafeltuchs gewählt.

Auf der Tafel müssen sich in Zwischenräumen und in symmetrischer Ordnung so viel Gabeln, als Schüsseln mit Fleisch, und so viel Vorleglöffel befinden, als Schüsseln mit Saucen aufgestellt werden. Man legt je 4—5 sternförmig über einander. Eben so dürfen Salz- und Pfefferbüchschen nicht fehlen. Auch die Zulagen zum Ochsenfleisch, wie Gurken, Rettige, Eingemachtes, werden aufgestellt, bevor man sich zu Tische setzt. Daß die Teller und das übrige Tafelgeschirr vom gleichen Service sein muß, versteht sich von selbst; im Winter müssen die Teller etwas erwärmt auf den Tisch gestellt werden.

In Bezug auf die Bestecke hast Du zu beobachten, daß der Stahl derselben fleckenlos und glänzend, zwischen den Gabelzinken nichts von der Substanz, womit sie gereinigt wurden, hängen geblieben und die sämmtlichen Messer gut geschliffen seien.

Jedes Gedeck hat zwei Gemüseteller, eine Serviette, Glas und Besteck; bei einer großen Zahl von Gästen auch ein Brod. Hat man wenig Gäste, so stellt man das Brod an einem geeigneten Platze der Tafel in Brodkörben auf, zerschneidet es vor dem Vorlegen der Suppe und läßt es herumgehen. Die Bestecke werden entweder so geordnet, daß Messer und Gabel zur Rechten liegen und ein wenig davon weg der Löffel; oder man

legt die Gabel links, das Messer rechts, mit der Schneide einwärts, und bei runden Tischen in der Weise; daß alle Spitzen auf den Mittelpunkt hinweisen. Vor der Hausfrau stehen die nöthigen Suppenteller; die Suppenschüssel rückt sie sich etwas näher, damit die Suppe sitzend vorgelegt werden kann. Die Teller dürfen nur etwas über die Hälfte gefüllt werden, dann übergibt sie dieselben den links und rechts neben ihr sitzenden Personen und läßt sie durch die Gäste selbst weiter befördern.

Die Teller wechselt man, bevor die Speise gewechselt wird; bei größeren Mahlzeiten sind hiezu zwei Personen erforderlich, deren eine die Teller wegnimmt, die andere solche gibt, und zwar stets den Gästen zur linken Seite, welch' letztere Regel auch beim Darbieten der Speisen beobachtet werden muß.

Wenn die Teller gewechselt sind, wird die Suppenschüssel ausgehoben und die Schüssel mit Ochsenfleisch eingesetzt. Die Hausfrau besorgt das Tranchiren desselben selbst, legt die geschnittenen Portionen auf einen Teller oder bei vielen Gästen auf zwei Teller, gibt sie wieder den Personen rechts und links, und diese befördern sie weiter. Die hier bezeichnete Ordnung wird während der ganzen Mahlzeit eingehalten.

Was das Transchiren anbelangt, so ist dieß eine Kunst, welche man eigentlich nur durch Zusehen und einige Probestücke recht lernen kann. Vor Allem ist ein scharfgeschliffenes Messer und eine feste zweizinkige Gabel dazu erforderlich. Am leichtesten sind Ochsenfleisch und gewöhnliche Braten zu zerlegen, indem man hiebei nur zu beobachten hat, daß man das Fleisch nie dem faserigen Theile entlang, sondern stets in die Quere der Fasern zerschneide und weder zu dünne noch zu dicke Stücke mache. Bei einem Nierenbraten wird vorerst die Niere ausgeschnitten, dann das lappige Stück Fleisch und die Rippen, wie bei allen Braten, nach ihrer natürlichen Eintheilung zerschnitten.

Das Geflügel ist etwas schwieriger zu transchiren. Bei diesem hat man hauptsächlich darauf zu sehen, daß man die Gelenke gehörig treffe.

Ganz kleines Geflügel, wie Wachteln, Krametsvögel, Lerchen, werden gewöhnlich unzertheilt herumgegeben, doch kann man die ersteren auch durch einen Längenschnitt theilen. Tauben, junge Hahnen, Schnepfen, Rebhühner theilt man durch einen Längenschnitt in zwei und durch einen Querschnitt in vier Theile. Werden sie auf Tellern herumgeboten, so wird etwas Sauce aus der Schüssel darüber gegossen.

Bei Gänsen, Enten, welschen Hahnen u. dgl. dient folgende Regel: erster Schnitt der Hals; zweiter der rechte Schenkel und Flügel; dritter die rechten Seitenschnitten (Pfaffenschnitze). Hierauf wird der Braten gedreht und die Theile der linken Seite nach der nämlichen Ordnung, wie die an der rechten, abgeschnitten, dann hebt man die Achselbeine heraus, zerspaltet den großen Brustknochen, stößt die Rippen entzwei, theilt den Rückgrat und zerlegt das Hintertheil. Bei gefülltem Geflügel wird die Bauchfülle mit einem Löffel herausgenommen, bevor die Rippen gebrochen werden.

Den Hasen stellt man mit den rauhen Läufen und so auf, daß der Rücken oben liegt; die Gabel sticht man quer über die Lenden ein, trennt

die rauhen Läufe weg und legt sie auf einen Teller bei Seite. Nun dreht man den Hasen, daß er auf die rechte Seite zu liegen kommt, schneidet den linken Lauf ab, trennt das Gelenke entzwei und das größere Stück in zwei Theile, macht durch einen Längenschnitt das Fleisch vom Rückgrat los und schneidet dieses durch Querschnitte in beliebige Theile. Nun wendet man den Hasen auf die linke Seite und verfährt wie vorher. Nach dieser Zerlegung bleiben keine wesentlichen Stücke mehr an dem Braten sitzen, so daß man das Gerippe abtragen läßt.

Bei Schinken wird die schwarze Haut noch warm in der Küche abgelöst und der Rohrknochen mit einem federartig ausgeschnittenen, weißen Papier und einem seidenen Band umwunden. Man nimmt ihn an der mit Papier umwundenen Stelle in die linke Hand und schneidet halbmondförmige, zarte Schnitten ab, die man, wo sie zu groß werden sollten, noch mit einem Querschnitt trennt.

Bei großen Pasteten macht man rings herum den Deckel los, legt ihn auf einen Teller, zerschneidet, wo es nothwendig sein sollte, das darin liegende Fleisch, legt es auf einen besondern Teller und gibt es mit Sauce herum. Unterdessen legt man den Deckel auf die Pastete, zerschneidet diese mit Querschnitten in anständige Stücke und läßt sie ebenfalls herumgehen.

Bei unzerschnittenen Fischen hat die Hausfrau nur den Rückgrat auf beiden Seiten vom Kopf an zu lösen; die Gäste brechen sich mittelst des Löffels die Portionen nach Belieben ab.

Das Transchiren der vielerlei anderen Fleischarten übergehe ich, in der Voraussetzung, daß Du Dich, wenn Du Dir eine Gewandtheit beim Zerlegen der gewöhnlicheren Speisen angeeignet hast, recht gut dabei zurechtfinden wirst, indem die Handgriffe und die Hauptregeln stets die nämlichen sind. Ich habe Dich nur noch darauf aufmerksam zu machen, daß Du das Transchiren so schnell als möglich verrichtest, damit die Speisen nicht kalt werden, auch daß Du die größte Reinlichkeit und Behutsamkeit dabei beobachtest, um deine Nachbarn in keiner Weise zu belästigen und das Tafelzeug nicht zu beschmutzen. Man muß Alles mit der Gabel und dem Messer zu bewerkstelligen suchen und darf blos bei starken Gelenken und an solchen Stellen, die nicht eßbar sind und wobei man sich nicht schmutzig macht, die Hand zu Hülfe nehmen. Das Transchirmesser und die Gabel werden nach dem jedesmaligen Gebrauche auf einen Teller oder in ein mit warmem Wasser gefülltes Töpfchen gelegt.

Ein Umstand, der sich nicht nur bei Gastereien, sondern auch bei den täglichen Mahlzeiten von unglaublichem Vortheil erweist, ist, daß die Speisen alle hübsch auf die Schüsseln geordnet werden. Sie mögen noch so schmackhaft zubereitet sein, so erwecken sie doch, wenn sie unordentlich in der Schüssel liegen, schon ein gewisses Vorurtheil, das nicht einmal durch den Wohlgeschmack der Speisen leicht beseitigt werden kann; auch erscheint bei einer sorgfältigen Anordnung derselben die Portion bedeutend größer. Man lasse sich jedoch auch hier zu keiner Uebertreibung in Bezug auf Verzierungen verleiten; das Natürliche nehme allenthalben den Vorrang ein.

Ueber gewöhnliche Kaffee- und Theevisiten glaube ich nichts bemerken zu dürfen, da ich so viel gesellschaftliche Bildung bei Dir voraussetze, um mit Anstand Kaffee und Thee serviren, Kuchen und Torten zerschneiden und Backwerk herumgeben zu können. Auch hiebei gilt als Hauptregel eine hübsche Anordnung.

Doch, liebe Frida, alle Deine Bemühungen und Deine sorgfältigsten Anordnungen erreichen ihren Zweck nicht vollständig, wenn das Eine, das Wesentlichste dabei fehlt, wenn nicht Dein Benehmen die Würze des häuslichen oder festlichen Mahles ist. Bei der täglichen Mahlzeit sowohl, als bei Bewirthung von Gästen muß eine Frau, wenn sie sich zu Tische setzt, jene Ruhe und Heiterkeit zeigen, welche die Hauptbedingung eines traulichen Mahles ist, und mit Umsicht für die Befriedigung der Bedürfnisse ihrer Tischgenossen sorgen. Sie muß mit einem richtigen Takte ihren Kreis zu beurtheilen und ihre Reden nach diesem einzurichten wissen, damit die Harmonie in keiner Weise gestört, sondern im Gegentheil die heitere Stimmung erhalten und erhöht wird. Du weißt vielleicht noch nicht, welch' eine unendliche Macht die Natur, die uns in mancher Beziehung so stiefmütterlich behandelt, uns zu einiger Schadloshaltung den Männern gegenüber verliehen hat. Du glaubst nicht, wie bald ein freundliches Lächeln, ein gemüthlicher Scherz, eine heitere Auffassung aller der Unbill, die uns die Erde anthut, um uns möglichst bald abzuschütteln, weil wir ihr nicht angehören, die krauseste Stirne entrunzeln, die Augenbraunen glätten und einen Schimmer von Zufriedenheit über ein vorher verdrießliches Gesicht werfen kann. Und das Erfreulichste und Aufmunterndste bei Allem dem ist, daß die Männer dieß selbst anerkennen müssen, wie denn auch einer unserer alten Dichter singt:

„O ihr wohlgemuthen Frauen,
Lasset uns ein Grüßen schauen,
Lachet guten Freunden so,
Daß sie mit euch lachen müssen:
Euer lachentliches Grüßen
Machet kranke Herzen froh.
Wie die Aue lachet,
Wann der Mai erwachet,
Also mag ein sel'ger Mann
Lachen, den ihr lachet an."

Umschau

im

Geflügelhof, Keller, Holzbehälter, in der Waschküche, unter den Möbeln, Kleidungsstücken, dem Weißzeug, und Vorschriften zur Instandhaltung derselben.

Anweisung

zu

Gefängniß, Keller, Holzbehälter, in der Wachtstube, unter den Möbeln, Kleidungsstücken, dem Werkzeug und Vorschriften zur Instandhaltung derselben.

Vierzehnter Brief.

Du erinnerst Dich wohl noch, liebe Frida, daß wir einst die „Luise" des alten Voß mit einander gelesen, und uns beiderseitig an dem idyllischen Leben erfreut haben, welches der Dichter in dem Hause des „ehrwürdigen Pfarrers von Grünau" schalten und walten läßt. Mir ist das treffliche Gedicht so im Gedächtniß geblieben, daß bei Nennung desselben eine Reihe der reizendsten ländlichen Bilder an meinem Auge vorüberzieht. Denke nur an die artige Scene, wo Luise zur Feier ihres Geburtstages mit den Eltern unter den „breitlaubigen Linden" Mittagsmahlzeit hält, und während der Vater sie mit „lehrreichem Gespräch" erfreut —

Küchlein, zahm wie die Mutter, das Perlhuhn, pickten der Jungfrau
Brod aus der Hand, weil ferne der trotzige Hahn mit den Weibern
Harrte des Wurfs und die Taube vom Dach und der kollernde Puter.

„Ja, und weißt Du, da wo Luise Hochzeit macht und alle Hausgenossen mit ihren guten Wünschen an sie herantreten, kommt auch Hans, der Knecht, mit dem seinen, und gewiß ist's nicht der schlechteste:

Jüngferchen, geb' Ihr Gott ein Gedeih'n, als gält' es auf ewig!
Vorrath immer in Boden und Fach und gestützete Baumfrucht,
Halme, so dicht und so hoch, mit schwerabhangenden Aehren,
Glattes Vieh in die Weid' und den Hof voll kecken Geflügels:
Daß, wer vorbeigeht, gern mit Verwunderung weilet und anstaunt.

Du merkst nun schon, daß ich Dir heute von Hühnern und Hühnerhof und Hühnerzucht sprechen will, einem Gegenstand weiblicher, hausmütterlicher Sorgen und Mühen, dem sich nicht allein großer Nutzen, sondern auch manche Freude abgewinnen läßt. Und sogar Poesie. Hat doch Eberhard den Hühnerhof so zu sagen zum Schauplatz seiner anmuthigen Idylle „Hannchen" gemacht, und hör' nur, wie zierlich und manierlich es klingt, wenn er das Treiben der neuausgeschlüpften Brut schildert:

Sieh', auf klüglich umrandeten Tisch, mit Futter bestreuet,
Wurden die Küchlein, eins nach dem andern, gestellet mit Vorsicht;
Weich und reinlich die wolligen Leibchen und Köpfchen bekleidet;
Manche noch wankend im Steh'n, doch dreist schon laufend die meisten,
Eigene Tafelmusik mit Piepen und Picken sich machend,
Nippend am Wassergefäß, dann hebend die Köpfe zum Schlucken
Hoch in die Höh', als riefen sie Erd' und Himmel zu Zeugen,
Daß sie vollbrachten die That, die bedenkliche, Wasser zu kosten;
Jetzt ausstreckend ein Beinchen, dazu lang dehnend den Flügel,
Manche zu scharren versuchend, wenn nichts zu erscharren auch da war;
Drauf, sich die Zeit zu vertreiben, mit eben gewetzetem Schnabel
Hackend das eine das andre, zum Vorspiel künftiger Kämpfe,
Jedes im Wesen und Thun darstellend die Hühner-Natur schon,
Ohne zu brauchen Papa's und Mama's kunstmäßiges Vorbild.

So, da hast Du jetzt ein ordentlich Stück Poesie als Einleitung zu meiner Prosa.

*　*
*

Da ich durchaus nicht beabsichtige, in diesen Briefen Naturgeschichte zu treiben, so unterlasse ich eine umständliche Beschreibung der Hühner, Hähne, Enten, Gänse, Tauben u. s. w., und beschränke mich auf die Mittheilung, wie dieselben gezogen werden sollen, um möglichst großen Nutzen abzuwerfen.

Die gewöhnliche Bevölkerung eines Hühnerhofs besteht aus zehn bis zwanzig Hennen mit einem Hahne; eine größere Zahl von Hennen schadet diesem Letzteren sowohl, als der Fruchtbarkeit der Hennen. Zwar legen auch die Hühner Eier, welche keinen Hahn in ihrer Umgebung haben, allein diese Eier taugen nicht zum Ausbrüten, und Viele behaupten, dieselben seien weniger gesund, als die durch den Hahn befruchteten Eier.

Hühner und Hahn suchen sich ihre Nahrung im Freien, im Hofe, auf Miststätten, Grasplätzen oder angebautem Boden, und sättigen sich mit Würmern, Insekten, allerlei Gesäme, dem Abfall aus Küchen und Scheunen, so daß man ihnen bei ungehindertem Laufe nur wenig besondere Nahrung zu verabreichen braucht. Besonders gern fressen sie Hafer, Gerste, Roggen, Welschkorn und Waizen; des letzteren sind sie jedoch bald satt. Man wähle daher von diesen Getreidearten stets die wohlfeilste zur Fütterung, und gebe ihnen nebenbei etwas Kleien, die mit siedendem Wasser zu einem Brei angebrüht werden, oder gekochte und zerdrückte Kartoffeln, allerlei gekochtes Gemüse, gehacktes Fleisch und Bröckchen oder Brosamen von Brod, die mit Wasser etwas angefeuchtet werden. Gekochte oder angebrühte Speisen dürfen ihnen jedoch nicht warm vorgesetzt werden, und sollen die Hühner hübsch gesund bleiben, so lasse man die Speisen auch nicht sauer werden. Streut man ihnen bei der Fütterung mit Kleien, Kartoffeln oder dgl. täglich nur ein Mal etwas Getreide vor, so werden sie hinlänglich davon gesättigt, und werfen einen schönen Nutzen ab, da man im Durchschnitt auf eine Henne jährlich 100 bis 120 Eier rechnen darf. Wie viel jedoch die Hühner legen, das hängt ganz besonders von der Behandlung derselben ab. Hauptbedingungen der großen Nutznießung sind jedenfalls die, daß man sie mäßig füttere und im Winter warm halte; auch werden als äußerst wirksame Nahrungsmittel Oelkuchen, ausgepreßter Leinsamen, zur Hälfte Weizenkleie und zur Hälfte Eichelmehl mit siedendem Wasser angebrüht und zu einem Teig geknetet, empfohlen. Mischt man etwas Brennnesselsamen unter ihr Futter, so legen sie im folgenden Winter fleißig; von nämlicher Wirkung sind die trockenen und im Wasser gekochten Brennnesselblätter.

Das Trinkwasser, das man, wie die gekochten Speisen, dem Geflügel in einem hölzernen Geschirre vorsetzt, muß täglich durch frisches ersetzt werden, und damit die Eier ihre gehörige harte Schale erhalten, ist es bei Hühnern, die nicht freien Lauf haben, zweckmäßig, etwas Sand oder gestoßenen, alten Mauerkalk in das Wasser zu werfen.

Unter den vielerlei Hühnerarten sind die gewöhnlichen Bauernhühner die vorzüglichsten, weil sie nicht nur fleißiger legen, als die großen, buschigten Hühner, sondern auch munterer und emsiger im Aufsuchen ihrer Nahrung sind. Die von mittlerer Größe, schwarzer, gelber oder gesprenkelter Farbe, großem Kopf, rothem Kamm, lebhaften Augen und bläulichen

Füßen hält man für die besten. Die buschigten Hühner legen zwar größere Eier, doch nicht so andauernd, und fressen mehr. Vom siebenten oder achten Monate an legen gute, junge Hühner, ausgenommen zur Mauserzeit und bei großer Kälte mit Schnee, fast das ganze Jahr hindurch. In den ersten 14 Tagen legen manche täglich ein Ei, andere alle 2 Tage eines, wollen sie aber mit dem Legen aufhören, nur je am dritten Tage. Hühner, welche zu fett sind, legen fast gar nicht, ebenso die, welche gelbe Füße und Sporen haben, wie der Hahn scharren und krähen und sich gerne raufen, oder alte und solche mit dicken Hälsen. Diese schaffe man alle weg, so wie die Hennen, welche ihre Eier selbst fressen. Sperrt man dergleichen Hühner ein und gibt ihnen 10 bis 12 Tage lang hinlänglich gute Nahrung, bestehend aus gekochten Kartoffeln, gekochten Erbsen, in Wasser oder Milch eingeweichtem Brod, und täglich frisches Wasser, so werden sie binnen dieser Zeit ausnehmend fett und zart.

Sollen die Hennen recht schmuck und säuberlich aussehen, so darf der Hühnerhof nicht feucht und ihr Stall nicht dumpf sein. Sie lieben einen hellen, trockenen und reinlichen Aufenthalt, und je mehr der Stall diesen Bedingungen entspricht, um so munterer und gesunder bleiben sie, und um so weniger verlegen sie ihre Eier. Die zweckmäßigste Art von Hühnerställen sind daher die in erhabener Lage mit zwei Abtheilungen, deren eine zum Aufsitzen und Füttern, die andere zum Legen und Brüten bestimmt ist. Dabei sollen sie recht gut vertäfelt, die Thüren fest passend und die Fenster von innen mit Draht vergittert sein, um sämmtlichen Geflügel- und Eierdieben, als Mardern, Iltissen, Füchsen, Ratten und Mäusen den Eingang zu verwehren. Bei der Abenddämmerung suchen die Hühner den Stall auf, daher in dem einen Theil oder auf der einen Seite desselben Latten oder Pfähle angebracht werden müssen, und zwar so neben und über einander, daß die Thierchen beim Aufsitzen Raum genug haben und einander nicht beschmutzen können. In dem andern Theil macht man Nester von Heu oder Stroh. Während der Legezeit betastet man die Hühner, bevor man sie aus dem Stalle läßt, und hält diejenigen darin zurück, welche ihr Ei noch bei sich haben. Der Stall muß alle acht Tage gereinigt, der Mist und Koth vom Boden, den Wänden und den Stangen, wo sie aufsitzen, abgescharrt, das Stroh oder Heu gewechselt und der Boden mit Sand bestreut werden, um die Hühner so viel als möglich gegen ihre Hauptplage, die Läuse, schützen. Wo sich dieses Ungeziefer einstellt, sehen die Hühner struppig und traurig aus, fressen wenig und legen selten. Diesem Uebel ist jedoch durch Reinlichhaltung des Stalles und auch dadurch vorzubeugen, daß man im Frühjahr und Spätjahr denselben mit Wachholder ausräuchert, oder die Fugen im Getäfel und Boden mit scharfer Tabakslauge (Tabaksasche mit heißem Wasser abgebrüht) und die Wände mit Kalk auspinselt. Sind die Hühner schon mit Läusen behaftet, so schaffe man einen Haufen alten, zu Sand verstampften Mauerkalk mit Staub vermischt in den Hof; die Hühner werden sich darin wälzen, die Läuse abschütteln und selbst auffressen. Dabei reiche man ihnen etwas besseres Futter, als gewöhnlich.

Wenn eine Henne bei warmer Witterung geraume Zeit nach einander gelegt hat, so bekommt sie Neigung zum Brüten, was sie durch Glucken

und beharrliches Sitzen auf dem Eierneſt zu erkennen gibt. In dieſem Zuſtande legt ſie nicht, daher man die, welche nicht brüten ſollen, einigemal in kaltes Waſſer taucht, dann 24 Stunden an einen finſtern Ort ſperrt, und während dieſer Zeit ohne Nahrung läßt. Da ſich jedoch die Neigung zum Brüten immer und immer wiederholt und ſolche Hühner nicht legen, ſo iſt es rathſamer, ſie brüten zu laſſen.

Zur Brut hält man zweijährige oder noch älterere ſchwarze und braune Hennen für beſſer, als jüngere oder weiße. Man unterlegt einer Gluckhenne, je nach ihrer Größe, 15 bis 21 Eier, welche ſorgfältig ausgewählt werden müſſen und nicht über 4 Wochen alt ſein dürfen. Hat man ſich die Hennen gemerkt, deren Dotter mehr blaßgelb als rothgelb ausſehen, ſo ſammle man zum Ausbrüten von dieſen Eiern, und beachte auch bei der Auswahl derſelben, ob man junge Hähne oder Hühner, oder beide Arten zugleich ausbrüten laſſen will; denn die Eier, deren Ovalenden beinahe die gleiche Rundung haben, die kürzer ſind und ſich mehr der kugelrunden Form nähern, enthalten Hühnerbrut, während die länglicheren Eier, deren eines Ende ſpitzig, das andere breitrund iſt, Hahnenbrut zu Tage fördern.

Sitzt eine Henne auf der Brut, ſo trage man Sorge, daß ſie die zum Ausbrüten erforderlichen 20 bis 21 Tage ungeſtört ſitzen bleibe, und ſtelle ihr täglich friſches Waſſer und gutes Futter in die Nähe des Neſtes; aber immerhin in einer Entfernung, daß ſie daſſelbe nicht vom Neſte aus erreichen kann, damit dieß nicht beſchmutzt wird, weil die Feuchtigkeit einen äußerſt nachtheiligen Einfluß auf das im Ei ſich ausbildende Küchlein üben würde.

Nach Verlauf der erſten acht Tage läßt ſich ſchon beſtimmen, welche Eier fruchtbar ſind, indem man dieſelben im Dunkeln vor ein Licht hält. Die hellen taugen nichts, die dunkeln aber ſind befruchtet. Damit nun dieſe letzteren näher zuſammenkommen und an Wärme gewinnen, wirft man die untauglichen weg, denn ſie ſind auch nicht genießbar.

Schenkt man zu Ende der Brutzeit dem Ausbildungsprozeſſe einige Aufmerkſamkeit, ſo kann manches Küchlein, das ohne Beihülfe zu Grunde ginge, beim Leben erhalten werden, indem man die von der Natur gebildete Oeffnung der Eier behutſam bis zur Hälfte derſelben erweitert, (wo dann die Beſeitigung der andern Hälfte der Henne und dem Küchlein ein Leichtes iſt,) und alle leeren Eierſchalen aus dem Neſte räumt, damit ſie nicht ein anderes Ei überkleiden und das Junge am Ausſchlüpfen verhindern.

Sind endlich die Küchlein alle dem Ei entronnen, ſo gibt man ihnen auf flachen Tellern zur Nahrung klein geriebenes Brod, hartgeſottene und feinverwiegte Eier mit Schnittlauch, gequetſchte Hirſen oder den Käſe von geronnener Milch, was man ihnen auch auf den Rücken ſtreuen kann, wo ſie es einander abpicken; dazu ſtellt man ihnen einen Teller mit Waſſer hin, der jedoch ſo beſchwert werden muß, daß er nicht umgeworfen werden kann. Die Gluckhenne erhält ihr gewöhnliches Futter, je beſſer aber dieſes iſt, deſto eher legt ſie wieder. In den erſten paar Wochen hütet ſie die Jungen mit außerordentlicher Sorgfalt, dann wird ſie allmählig gleichgültiger gegen dieſelben, und verläßt ſie in der vierten oder fünften Woche ganz.

Um das übrige Geflügel von dem für die Küchlein bestimmten Futter abzuhalten, kann man sich eines Korbes ohne Boden bedienen, der jedoch ziemlich hoch sein, unten etwa 3 Fuß im Durchmesser haben, nach oben sich zuspitzen muß und dessen Weiden unten so weit auseinander stehen, daß die Küchlein bequem hinein- und hinausschlüpfen können.

Die beste Brutzeit ist im Frühjahr und Sommer; im September und noch später ist es nicht rathsam, da die Jungen vor Eintritt des Winters nicht mehr erstarken und entweder schwächlich bleiben oder gar zu Grunde gehen. Aus eben diesem Grunde werden zur Nachzucht nur Hähne von einer Frühsommerbrut, und zwar die schönsten, ausgewählt. Die übrigen Hähne werden mit gutem Futter, als Häfer, Gerste, in Milch gesottener Hirse, in Milch geweichtem Brode gemästet und in der sechsten oder achten Woche verspeist. Will man Kapaunen daraus ziehen, so werden sie zwischen der achten und zehnten Woche castrirt, welche Operation jedoch nur durch's Zusehen erlernt werden kann, denn es wäre unmöglich, hier die besonderen Kunstgriffe dabei gehörig auseinander zu setzen. Nur das muß ich bemerken, daß das Wegschneiden des Kammes, der Glöckchen und des Sporns, welches Viele für nothwendig halten, eine durchaus unnöthige und deßhalb grausame Verstümmelung ist.

Da indessen die Kapaunen ein Leckerbissen sind, der in Gasthöfen gesucht oder bei Familienfesten gerne aufgestellt wird, so will ich Dir hier das Wesentlichste über die Behandlung derselben mittheilen.

Den Tag vor der Operation gibt man dem jungen Hahn kaum die Hälfte des gewöhnlichen Futters. Ist diese vorbei, so werden die Thierchen in einen leeren, geräumigen Stall gebracht, wo sie sich nicht verkriechen können und von dem andern Geflügel getrennt sind. Während der ersten acht Tage darf ihre Nahrung blos aus etwas klein gehacktem Salat und mit angebrühter Kleie vermengtem Kohl bestehen, da eine bessere Fütterung gefährlich wäre. Dagegen gebe man ihnen hinreichend frisches, reines Wasser.

Einige Tage nach der Operation muß nach der Wunde gesehen, der etwa daran befindliche Schmutz sorgfältig beseitigt und diese selbst mit lauwarmem Wasser, in das etwas Branntwein gegossen wird, gewaschen werden. Nach Verlauf von acht Tagen kann die Wunde geheilt sein und der Faden ausgezogen werden; dann fängt man an, sie gut zu füttern. Will man sie nicht stopfen, so gibt man ihnen täglich dreimal in Milch eingeweichtes Brod; in Zeit von 3 bis 4 Wochen können sie fett davon sein. Will man sie stopfen, so nimmt man entweder angebrühtes Welschkorn dazu, oder es wird von angebrühtem Mehl ein fester Teig geknetet und fingersdicke und halbfingerslange Nudeln daraus gemacht, womit die Kapaunen täglich zwei- bis dreimal gestopft werden. So oft man sie jedoch stopfen will, muß man vorher untersuchen, ob sie verdaut haben, was am Kropfe leicht zu spüren ist. Wäre dieß nicht der Fall, so muß das Stopfen einmal ausgesetzt werden. Gewöhnlich sind sie in 16 bis 18 Tagen fett.

Aus der Farbe des Kamms läßt sich auf die Gesundheit des Huhns schließen; in gesundem Zustande ist dieser schön roth und frisch; sobald er aber bleich, gelblich, schmutziggrau oder welk ist, so leidet es an irgend einer

Krankheit. Auch zur Mauserzeit, die im Spätjahr eintritt und bei genügendem Futter drei Wochen, bei schlechter Nahrung aber länger anhält, kommt dieser Fall vor. Dabei sehen sie struppig aus, weil die alten Federn von frisch sprossenden verdrängt werden, und gehen bei unfreundlicher Witterung wenig aus dem Stalle.

Außerdem sind die Hühner noch verschiedenen Krankheiten unterworfen, die jedoch bei einiger Aufmerksamkeit zu heilen sind.

Legen sie unbeschalte Eier, was bei fetten, wohlgenährten Hühnern hie und da vorkommt, so streue man Asche in das Wasser und alten, zerstampften Mauerkalk um die Futterstelle. Sand- und Kehrichthaufen, in denen sie pfludern und nisten können, sind zur Schalenbildung ihrer Eier äußerst dienlich.

Die gewöhnlichste Krankheit ist aber der Pips (Pfipfis), an der sie sterben, wenn ihnen nicht bei Zeiten geholfen wird. Man kann ihr zwar vorbeugen, wenn man den Hühnern den Sommer über oft kühlendes Futter, wie Salat, Kohl und dergleichen gibt, und ihnen zuweilen Feldkümmel oder etwas Hammerschlag in das Trinkwasser mischt. Hat sich jedoch die Krankheit eingestellt, deren Hauptkennzeichen ein Aufsperren des Schnabels ist, als ob sie nicht athmen könnten, während sie hie und da traurig piepen, sich einsam setzen, nicht gerne aufstehen und nicht fressen, so schüttet man dem kranken Huhne einigemal Essig und Wasser ein. Zeigt sich aber schon ein weißes, hornartiges Häutchen an der Zungenspitze, so muß dasselbe mit einem Federmesser oder einem feinen Scheerchen sorgfältig abgelöst werden, indem man das Huhn fest auf dem Schooße hält und seinen Kopf mit der linken Hand so faßt, daß der Schnabel mit dem Daumen und Zeigefinger geöffnet und die Zunge auf einer Seite herausgezogen werden kann. Nach beendigter Operation wird die Zungenspitze mit Baumöl, frischem Milchrahm oder ungesalzener Butter bestrichen. Viele stecken den mit dieser Krankheit behafteten Hühnern ein Federchen durch die Nasen- und Schnabelöffnung, und ziehen dasselbe öfters hin und her, damit sie wieder Luft bekommen, denn der Pips entsteht durch eine innerliche Hitze, und ist eigentlich eine Verstopfung der Nasenlöcher und der Drüsen in der Schleimhaut und Zunge, die gemeiniglich von schnellen Witterungswechsel, Mangel an frischem Wasser oder dem zu häufigen Genusse von frischem Getreide herrührt. Nach Ablösung des verderblichen Häutchens wird dem Huhn ein Theelöffel voll Wein eingeflößt, dann wird es in den Hühnerstall eingesperrt, und einige Tage lang nur mit genetzter Kleie und klein geschnittenem Salat oder Kohl gefüttert. Zum Trinken setzt man ihm Löschwasser aus der Schmiede oder gewöhnliches frisches Wasser vor, in welchem ein glühendes Eisen abgekühlt wurde.

Beim Durchfall, der durch Uebernachten im Freien oder den zu häufigen Genuß von Würmern herrührt, sperrt man das Huhn in den Stall, füttert es mit gekochter Gerste oder Erbsen, entzieht ihm alles grüne Futter und stellt ihm Löschwasser zum Trinken hin. Bei erhöhtem Grade dieser Krankheit flößt man ihm täglich zweimal, Morgens und Abends, einen Theelöffel voll starken, mit wo möglich rothem Wein vermischten Kamillenthee ein.

Bei der Darre oder Darrsucht entsteht am Hintertheile ein Geschwür, das mit der Scheere oder einem Federmesser aufgeschnitten und mit Essig und Wasser ausgewaschen werden muß. Dann befeuchtet man die Stelle zweimal des Tages mit Baumöl, von dem man dem Thiere jedesmal auch einen Theelöffel voll eingießt. Zur Nahrung gibt man klein geschnittenes Grünfutter, mit Kleie vermischt, und frisches Wasser.

Bei der Windsucht, einer Luftanhäufung unter der Haut im Zellgewebe, wobei die Hühner oft so aufgeblasen werden, daß sie kaum stehen können, wird in die Haut eine Oeffnung gemacht, um die Luft ausströmen zu lassen, und mittelst einer Stopfnadel ein schmales Bändchen einen Zoll lang unter der Haut durchgezogen, das erst nach vier Tagen beseitigt werden darf. Dabei läßt man das Huhn wenigstens einen halben Tag hungern, setzt ihm aber hinreichend Wasser vor.

Wenn beim Ueberfressen oder Kropfaufquellen einige dem Huhn eingegebene Theelöffel voll Baumöl nicht helfen, so schlachte man es sogleich; ebenso wenn sich ein Vorfall des Legedarmes zeigt, da dieses letztere Uebel, wenn auch einmal geholfen wird, gemeiniglich bald wiederkehrt.

Den Beinbruch darf man weder einwickeln noch verbinden. Wird das Huhn in eine Kammer gesperrt, wo keine Stange zum Aufsitzen ist, so heilen die Ruhe und die Natur es meistentheils von selbst. Dabei stelle man ihm gutes Futter und frisches Wasser vor.

Zeigt sich Krampf in den Beinen, der von feuchten, kalten und unreinlichen Ställen entsteht, so halte man die Hühner trocken und reibe ihnen die Beine öfter mit Butter ein.

Bei der Hühnerseuche, an welcher die Hühner schnell und in Menge sterben, kocht man 1 Handvoll Asche von Eschenrinde in 1 Quart Wasser und gibt dieses Wasser den Hühnern zu trinken. Bei Krankheiten, die sich nicht erkennen lassen, gebe man ihnen täglich einigemal 1—2 Theelöffel voll Olivenöl.

Bei der Epilepsie beschneidet man den Hühnern die Nägel, benetzt sie mit Wein und gibt den Kranken 7—8 Tage lang gekochte Gerste und dann gehackte Kohl- und Salatblätter mit Weizen.

* * *

Das Welschhuhn (Truthuhn) ist eigentlich ein Luxusartikel in einem Hühnerhofe, und gewährt bei Weitem nicht den Nutzen, wie das andere Geflügel. Man zieht es nur seines Fleisches wegen, das ein Leckerbissen ist, denn das Huhn legt jährlich blos 20 bis 30 Eier, und zudem ist die Fütterung dieser Geflügelart ziemlich kostspielig.

Die Welschhühner binden sich an kein Nest, sondern legen bald da, bald dorthin, so daß man die Eier oft mit Mühe aus langem Gras, Stroh, Hecken und Gebüschen hervorsuchen muß.

Zeigt die Henne Neigung zum Brüten, so werden ihr etwa 15 Eier unterlegt, die man ebenfalls, wie die gewöhnlichen Hühnereier, auswählt, um von dem einen oder dem andern Geschlechte die gewünschte Nachzucht zu erhalten, da die schon erwähnte Regel, daß längliche und an dem einen

Ende spitzige Eier Hahnenbrut, kürzere und an beiden Enden beinahe gleichrunde Eier Hühnerbrut enthalten, bei allen Vogelarten maßgebend sein darf.

Die Brutzeit dauert 28 bis 30 Tage und muß durchaus so eingerichtet werden, daß die Jungen beim Ausschlüpfen warme Witterung antreffen und grüne Fütterung für sie vorhanden ist. Damit so wenig als möglich Wärme für die Eier verloren gehe, thut man gut, wenn man die Bruthenne, die ihr Nest ungern verläßt, zweimal täglich zur Fütterung heraushebt und dann wieder sorgfältig setzt, ihr aber, sobald sich einmal ein Junges zeigt, das Futter vorhält, damit die Brut ohne die geringste Unterbrechung der Nestwärme vollendet wird.

Die Nahrung der Jungen soll während der ersten sechs Tage aus hartgesottenen und feingehackten Eiern bestehen, die mit ebenfalls kleingehackten, jungen, zarten Brennesseln und Schnittlauch vermischt werden. Saure Milch und überhaupt säuerliche Speisen sind ihnen schädlich, dagegen empfehlen Freunde der Welschhühnerzucht, sie wöchentlich einmal ein Pfefferkorn verschlucken und nachher frische Milch trinken zu lassen.

Vom sechsten bis zehnten Tage mischt man unter die oben bezeichnete Nahrung weichgekochte und zu einem Mus zerdrückte Erbsen. Nach Verfluß dieser Zeit läßt man die Eier weg und füttert mit Erbsenbrei, eingeweichtem Brod, Grütze und Hirse, jedesmal mit gehacktem Schnittlauch oder Nesseln vermischt. Sobald sie im Stande sind, sich im Freien ihr Futter zu suchen, läßt man sie mit dem andern Geflügel laufen und füttert sie wie die Alten, die sich wie die gewöhnlichen Hühner nähren, auch zerdrücktes Obst, halbreifes und wurmiges, Malztreber, gebrühte Spreu, Rüben und dergleichen fressen, besonders aber Insekten, Heuschrecken, Laubfrösche u. s. w. lieben, daher man sie gleich nach der Heuernte mit Vortheil auf den Wiesen laufen läßt; doch bedürfen sie dabei eines Hüters. Sehr vortheilhaft ist es, wenn man Fenchel, wilde Cichorie und Tausendblatt unter das Futter der Welschhühner mischt, dagegen ist ihnen zu viel Lattich schädlich, und Wicken, Schierling und Bilsenkraut Gift, wie auch den gemeinen Hühnern.

Um sie zu mästen, sperrt man sie in eigene Behälter nach Art der Gänseställe, und reicht ihnen eine nahrhaftere Kost, bestehend aus Mehl oder geschrotener Frucht, die angebrüht, ihnen jedoch erst kalt vorgesetzt wird; oder man gibt ihnen dreimal täglich je 15 bis 18 Kugeln, die aus einem Teige gemacht werden, der aus 12 Loth Hirsen- oder Gerstenmehl und 1 Loth Butter bereitet und mit süßer Milch geknetet wird. Fressen sie die Kugeln nicht selbst, so stopft man sie damit, indem man jede zuvor in frischgemolkene Milch taucht. Die Kugeln werden stets nur auf einen Tag, nie im Vorrath bereitet. Zum Trunke setzt man ihnen frischgemolkene Milch vor. Bei dieser Art Mastung werden sie in 24 Tagen vollkommen fett. Man lasse jedoch diese Thiere nie über drei Jahre alt werden, wenn das Fleisch zart bleiben und die Mastung gelingen soll.

Was ich schon bei den gewöhnlichen Hühnern in Bezug auf den Stall und die Reinlichhaltung desselben gesagt habe, gilt auch hier, wie überhaupt bei allem Geflügel. Ebenso sind die Krankheiten dieser Hühnerart dieselben,

wie die der gemeinen Hühner, und erfordern dieselbe Behandlung und dieselben Heilmittel. Bei Krankheiten, die sich nicht erkennen lassen, gebe man ihnen große lebendige Spinnen zu fressen. Um ihr Auftreten und ihren Gang kräftiger zu machen, wird empfohlen, die Füße der Jungen zuweilen in Branntwein zu baden.

* * *

Eine andere Hühnerart, die hie und da blos der Zierde wegen in Hühnerhöfen gehalten wird — denn von einem Nutzen kann keine Rede sein — ist das Perlhuhn, das seinen Namen von den Perlen oder weißen, runden Flecken hat, die auf dem schwarzen Gefieder hübsche, äußerst regelmäßig gezeichnete Streifen bilden. Die Henne legt im März und April 28 bis 30 Eier, und zwar, wie das Welschhuhn, ohne sich an ein bestimmtes Nest zu halten, in Sand, Erde, Gras u. s. f. Am sichersten ist das Nest zu finden, wenn man den Hahn etwas im Auge behält, der, während die Henne ihr Ei legt, Wache steht.

Seines unruhigen Charakters wegen taugt das Perlhuhn zum Brüten nicht, daher man seine Eier einem Haus- oder Welschhuhn unterlegt, was jedoch schon im Frühsommer geschehen muß, damit die gegen die Kälte sehr empfindlichen Jungen vor Eintritt der rauheren Witterung noch gehörig erstarken können.

Die Eier und das Fleisch des Perlhuhns sind sehr schmackhaft; das Thierchen selbst ist jedoch gewaltthätig und lebt mit anderem Geflügel, besonders bei gemeinschaftlicher Fütterung, in beständigem Unfrieden. Da sie gern über Nacht in der Höhe und auf Bäumen bleiben, so muß man sich bemühen, sie von Jugend auf an pünktliches Uebernachten im Stalle zu gewöhnen, damit sie nicht die Beute vierfüßiger Geflügelliebhaber werden.

In Bezug auf ihre Nahrung, Behandlung, Wohnung und ihre Krankheiten halte man sich an die bei dem gewöhnlichen Haushuhn gegebenen Vorschriften.

* * *

So wenig lohnend die Zucht der beiden letzteren Geflügelarten ist, von so großem Nutzen ist die der Enten, da sie Alles fressen, was ihnen vorkommt, sich den größten Theil ihrer Nahrung selbst suchen und, obwohl sie die nämlichen Krankheiten wie Hühner und Gänse haben, denselben doch weit weniger unterworfen sind.

Der Entrich unterscheidet sich von der Ente durch die gekrümmten Schwanzfedern; beide taugen nicht länger als 3 bis 4 Jahre zur Zucht, dann müssen sie durch Junge ersetzt werden. Besser ist es jedoch, sich alljährlich Junge zur Nachzucht zu behalten, und im Spätjahr die Alten zu mästen, da das Fleisch von mehr als zweijährigen Enten beinahe ungenießbar ist.

Zehn bis zwölf Enten erhalten gewöhnlich einen Entrich zur Paarung. Sobald im März warme Witterung eintritt, beginnt ihre Legezeit, und dauert bis gegen Johanni. Eine gute Ente legt täglich ein Ei, so daß sie im Ganzen 30 bis 40 liefert.

Die Enteneier sind bedeutend größer, als die Hühnereier, und gelblichweiß oder hellgrün; sie haben einen röthlichen Dotter, sind aber ziemlich rauher, als die letzteren, daher sie weniger zu feinen Eierspeisen taugen.

Die Enten vertragen ihre Eier gern; man läßt daher stets ein frisches Ei in jedem Neste, betastet sie während der Legezeit alle Morgen, und läßt keine aus dem Stalle, bevor sie gelegt hat.

Die Entenzucht gedeiht hauptsächlich nur da recht, wo Wasser in der Nähe ist, welches das Lebenselement der Enten genannt werden kann, und worin sie Nahrung in Menge finden. Die beste Mastzeit für Enten ist 8 Tage vor oder 8 Tage nach Michaelis. Man läßt sie während derselben auch frei herumlaufen, und gewöhnt sie in den ersten Tagen, an den Ort zu kommen, wo sie gefüttert werden sollen. Hier läßt man sie so viel Hafer fressen, als sie nur zu sich nehmen können, und stellt einen Trog mit Wasser in die Nähe. Auf solche Weise sind sie binnen 9 Tagen so fett, daß das Stück bis 10 Pfund wiegen kann. Länger darf man sie nie mästen, sonst nehmen sie an Gewicht wieder ab. In Ställe eingesperrt, gedeihen die Enten nicht; auch sperre man sie nie mit Gänsen zusammen, da sie von ihnen gebissen werden, ebenso nicht mit Hühnern, da diese sie beschmutzen.

In Bezug auf den Stall gilt das Nämliche, was bei dem Hühnerstalle, nur muß er zu ebener Erde angebracht sein und oft mit trockenem Stroh ausgelegt werden, weil die jeden Abend mit nassem Bauche heimkehrenden Thierchen in der Ruhe durchaus der Wärme bedürfen.

Die Neigung zum Brüten kündigt die Ente durch ein längeres und freiwilliges Sitzenbleiben auf dem Neste, durch ein Tiefermachen desselben und durch ein ungewöhnliches Zischen und Federnsträuben an. Man legt ihr nur 13 bis 17 Eier unter, und hält sie so viel als möglich von den andern Enten und dem übrigen Geflügel abgesondert. Damit sie sich ruhig verhalte, stellt man hinreichend Wasser und Futter, bestehend aus ganzer oder geschroteter Gerste, in ihre Nähe. Doch trotz aller Vorsichtsmaßregeln gelingt es nur bei wenigen, sie die 28 Tage der Brutzeit auf dem Neste zurückzuhalten, weßhalb man besser thut, die Eier einer gemeinen oder welschen Henne unterzulegen, da sie sicherer ausgebrütet und die Jungen eben so gut geführt und geschützt werden. Legt man einer solchen Brut 2 bis 3 große Gänseeier bei, so hat man den Vortheil, daß die ausgebrüteten Gänschen die jungen Entchen auf dem Wasser, wohin ihnen die geängstigte Bruthenne nicht folgen kann, trefflich führen.

Das Brüten und Auskriechen der jungen Entchen nimmt den nämlichen Verlauf, wie bei den Küchlein. Sobald sie nestreif, das heißt trocken sind, entfernt man sie vom Neste und bestreut sie mit feinen Brodkrumen, die sie einander abpicken.

In den ersten 3 Tagen soll ihre Nahrung aus hartgesottenen und kleingehackten Hühner- oder Gänseeiern, mit Brodkrumen vermischt und mit Wasser angefeuchtet, bestehen; nachher gibt man ihnen Kleie oder geschrotete Frucht, mit kleingeschnittenen Brennesseln oder Kohl vermengt und angefeuchtet. Sind sie einmal 6 Tage alt, so darf man sie mit den Alten auf's Wasser lassen, wo sie sich schon den größten Theil ihrer Nahrung

selbst verschaffen. Mit 4 bis 6 Wochen erhalten sie nur noch Morgens und Abends ein Futter von gestampftem Kohl oder andern Gemüseblättern, die mit angefeuchteten Kleien oder grobem Mehle vermischt werden, oder gesottene und gestampfte Kartoffeln oder auch Rüben. Reicht man ihnen besonders des Abends ein gutes Futter, so kehren sie um so lieber nach Hause zurück. An Wasser darf es den Enten im Winter so wenig fehlen, als im Sommer, sonst bekommen sie verhärtete Kröpfe, woran sie zu Grunde gehen.

Die Epilepsie der Enten heilt man dadurch, daß man die Thiere sogleich beim Anfall einige Mal in kaltes Brunnenwasser taucht und dann der Sonne aussetzt. Beim Eierverhalten taucht man zwei Finger in Oel und hilft mit denselben sachte im Legedarm nach, indem man ihn ein wenig zu erweitern sucht. Ebenso verfährt man bei den mit diesem krankhaften Zustande heimgesuchten Hühnern.

Beim Schlachten und Rupfen der Enten verfährt man wie bei den Gänsen. Ihre Federn, wenn auch etwas geringer als die der Gans, werden sorgfältig in einen Sack gesammelt und der Sonne ausgesetzt, wodurch sie den ihnen eigenthümlichen scharfen Geruch verlieren. Zu Unterbetten oder Gesindebetten taugen sie ganz gut.

* *
*

Eines der nützlichsten Thiere, das in jedem Hause, auch wo sich keine Hühnerhöfe vorfinden, gehalten werden kann, ist die Gans. Ihre Zucht ist hauptsächlich der Federn und des Futters wegen von größtem Vortheil für die Hauswirthschaft, und den Braten und die Leber läßt sich gewiß Jedermann gern als Zugabe gefallen.

Der Gänserich ist größer und stärker, als die Gans, hat höhere Beine, einen längeren, dickeren Hals und eine kreischende Stimme; sein Fleisch ist nicht so zart, wie das der Gans.

Für 6 bis 10 Gänse hält man einen Gänserich; sie paaren sich im Februar, und ihre Legezeit beginnt zu Ende Februars oder in der ersten Hälfte des März. Junge Gänse legen erst im zweiten Jahre, und zwar blos 10 bis 12 Eier, dagegen liefert eine Gans im dritten Jahre 15 bis 24 Eier. Obwohl sie 8 bis 10 Jahre zur Fortzucht tauglich sind, so benützt man sie doch nie länger als 6 Jahre; überhaupt ist es rathsamer, sie nach dem zweiten oder dritten Jahre zu mästen, weil ihr Fleisch dann noch schmackhaft ist und die Mastung noch anschlägt, und stets Junge nachzuziehen.

Zum Legen bereitet sich die Gans ein Nest von Stroh und weichen Gegenständen, besonders von Stroh und Federn, die sie sich selbst ausgerupft hat. Man läßt ihr immer das neueste Ei als Nestei zurück; bleibt sie darauf sitzen, so zeigt sie ihre Neigung zum Brüten an. Es werden ihr dann 10 bis 12 Eier untergelegt, und während der vier Wochen, welche die Brütezeit dauert, stellt man ihr reichlich Futter, wie angebrühte Kleie, gesottene und zerstampfte Kartoffeln, den Abfall von Gemüse, mitunter auch etwas Hafer und täglich frisches Wasser in die Nähe des Nestes, doch so, daß sie ihre Nahrung nicht vom Nest aus erlangen kann, um dasselbe nicht

schmutzig und naß zu machen, wodurch für die Eier viel Wärme verloren ginge.

Das Ausschlüpfen der Jungen geht wie bei dem übrigen Geflügel von statten, nur kommt bei den Gänsen hie und da der Fall vor, daß die ersten Küchlein zwei Tage alt werden, bis die letzten ausschlüpfen. Man läßt sie im Neste, bis sie trocken sind, und hält sie dann an einem warmen Orte. In den ersten zwölf Stunden brauchen sie kein Futter, dann gibt man ihnen gehackte, hartgesottene Eier, mit kleingeschnittenen Brennesseln oder Kohlsprossen vermischt, auch Brodkrumen; nach drei Tagen darf man ihnen angefeuchtete und mit Grünem vermengte Kleie vorsetzen. An frischem Wasser lasse man es nie fehlen. Bei sonniger Witterung bringt man sie mit den Alten auf Rasenplätze, und nach acht Tagen darf man sie in's Wasser lassen, wo sie schon ihre Nahrung suchen; doch muß man ihnen täglich dreimal noch ein Futter von gehacktem Grünen, mit Kleien oder geschroteten Körnern vermischt, vorsetzen. Zur Zeit aber, wo sich die größern Federkiele bilden, im Mai und Juni, unterstütze man sie mit reichlicherer und nahrhafterer Kost, als Gerste, Hafer u. dgl., damit sie kräftig bleiben. Sind sie einmal ganz befiedert, so werden sie gefüttert wie die Alten, welche mit der schlechtesten Kost, mit Salat- und Kohlblättern, Kartoffelhülsen, dem Abgang vom Gemüse u. s. w. vorlieb nehmen, wenn man ihnen nur zuweilen etwas Kleie oder gekochte und zerstampfte Kartoffeln zukommen läßt. Dagegen ist zur Gänsezucht ein stehendes oder fließendes Wasser unentbehrlich; sie finden viel Nahrung darin, gedeihen gut und bleiben gesund. Läßt man sie aber auf die Weide, so müssen sie durchaus gehütet werden; die Alten, weil sie sich in ihrer Gefräßigkeit an fremdes Eigenthum wagen, und die Jungen ihrer Feinde, der Krähen, Elstern, Sperber und anderer Raubvögel wegen.

Die jungen Gänse werden jährlich blos zweimal, Anfangs Juli und zu Ende Septembers oder Anfangs Oktobers, gerupft. Sollen sie aber gemästet werden, so muß das zweite Rupfen unterbleiben. Erwachsene Gänse dagegen werden vom April an bis Michaelis je von acht zu acht Wochen gerupft; die, welche zum Brüten bestimmt sind, werden jedoch hievon ausgenommen.

Beim Rupfen läßt man die Flaumfedern (Daunen) stehen; überhaupt darf man die Gänse an keiner Stelle kahl machen.

Die Mastung wird vom September an bis Ende Januar vorgenommen; die zweckmäßigste Art derselben ist folgende:

Man sperrt sie einzeln in einen engen, schmalen Stall, in welchem sie sich nicht umdrehen können, da die Ruhe und der Mangel an Bewegung das Fettwerden begünstigt. Die zweckmäßigsten Gänseställe sind die mit drei Abtheilungen, zu drei Stücken berechnet. Vorne muß jede Abtheilung zwei von oben herab eingeschobene Latten haben, durch welche die Gans das vorgesetzte Futter und Wasser erreichen kann. Hinten muß sich in dem Boden eine große Oeffnung und unter derselben ein schachtelähnlicher Behälter vorfinden, in welchen der Unrath fällt, und der täglich ausgeleert werden kann. Der Stall selbst muß an einem kühlen, aber nicht feuchten Orte, etwa in einer luftigen Waschküche oder einem Vorkeller stehen. Auch

wer keinen Hühnerhof hat, kann sich also mit der äußerst vortheilhaften Gänsemastung befassen, wenn er sich die Thiere von den Gänsetreibern kauft, welche im Herbst ganze Heerden in die Städte führen. Beim Einkaufe sehe man aber auf junge Gänse, die man an der noch weichen Halsröhre, einem weißlichgelberen oder blässeren Schnabel und der heiseren Stimme erkennt; auch haben die Weibchen noch nicht den sogenannten Legebauch, einen unten am Bauche befindlichen, dicken, wulstartigen Hauthügel.

Die ersten 14 Tage erhält nun die Gans Hafer, den man ihr in einem hölzernen Geschirre in hinreichender Menge vorsetzt, und täglich frisches Wasser, in welches man etwas Sand streut. Man läßt Beides dicht vor dem Stalle stehen. Nach Verlauf dieser Zeit fängt man an sie zu stopfen. Zu diesem Behufe wirft man ein Becken voll Welschkorn mit etwas Butter, Fett oder Unschlitt in siedendes Wasser, läßt einen Wall darüber gehen, seiht es dann durch und läßt es kalt werden. Beim Einkaufe des Welschkorns sehe man auf solches mit großen Kernen, da kleine Körner gern den Weg in die Luftröhre finden und die Gans dann selten zu retten ist; auch dient das vorjährige Welschkorn besser zur Mastung, als das neue. Die Gans wird nun dreimal täglich, und zwar Morgens, Mittags und Abends, mit dem angebrühten Welschkorn gestopft. Beim jedesmaligen Stopfen zieht man die zwei Latten oben heraus, nimmt die Gans aus dem Stalle, schlägt ihr ein Tuch um den Leib, setzt sie auf einen Stuhl und sich selbst auf die beiden Ende des Tuches. Nun öffnet man ihr mit der linken Hand den Schnabel, läßt aus der hohlen rechten Hand Welschkorn hineingleiten, hilft diesem mit dem Zeigefinger etwas nach, hält ihr dann den Schnabel zu und streicht die Körner von außen her den Hals hinab. Auf solche Weise fährt man fort, bis der Hals von oben nur noch etwa 2 Zoll weit leer ist; doch stopft man sie die ersten Male nicht so stark. Da sie aber, besonders im Anfang, die Körner gern wieder aus dem Hals schleudern, so beugt man diesem durch eine etwas starke Stopfnudel von weichem Brode vor, die man der Gans zuletzt in den Hals auf die Körner steckt. Dann befreit man sie von dem Tuche und läßt sie so lange umhergehen, bis sie die Flügel ausgespreizt hat, wonach sie wieder in den Stall gesperrt wird. Bevor man sie das nächste Mal stopft, muß jedes Mal untersucht werden, ob der Kropf ganz leer sei; ist er dieß nicht, so muß das Stopfen bis nach vollendeter Verdauung aufgeschoben werden. Futter setzt man ihnen keines mehr vor, dagegen müssen sie beständig Wasser vor sich haben, das täglich durch frisches ersetzt wird und in welches man mit Nutzen etwas Asche oder Sand thut, oder worin man glühende Kohlen ablöscht. Die Leber soll sehr groß und fett davon werden. Diese Art Mastung wird gewöhnlich 16 Tage getrieben, nach welcher Zeit die Gans vollkommen fett ist und 3 bis 4 Pfund Schmalz geben kann. Ueberhaupt muß man in der letzten Zeit wohl aufmerken, daß sie nicht in ihrem Fett ersticke: denn sobald sie stark zu keuchen und heißer zu athmen beginnt, auch nach dem Stopfen nicht mehr die Flügel ausspreizt, so ist es Zeit zum Schlachten. Man will zwar oft behaupten, das Fleisch der gewöhnlich gemästeten Gänse schmecke weit besser; bei der hier angegebenen Mastung ist dieß jedoch nicht der Fall.

Das Fleisch von Gänsen, welche nach Art der welschen Hühner gemästet werden, soll ein wahrer Leckerbissen sein. Man bereitet hiezu täglich aus 8 Loth Hirsen- oder Gerstenmehl, 1 Loth zerlassener Butter und etwas Milch einen festen Teig, der in drei Portionen getheilt und zu länglichen Kugeln geformt wird. Die Gans erhält dreimal täglich eine der Portionen; die Kugeln müssen aber vor dem Stopfen jedesmal in Milch getaucht werden. Zum Saufen setzt man ihr täglich 8 Loth süße Milch vor, wobei jedoch das Geschirr sehr reinlich gehalten werden muß, damit die Milch nicht sauer wird. Auf diese Weise wird die Gans in 24 Tagen fett.

Will man die Gänse nicht stopfen (nudeln), so ist folgende Mastung sehr zu empfehlen: Man gibt den Thieren in den ersten 8 bis 14 Tagen täglich 6 Mal gestoßene Möhren und Runkelrüben bis zur hinlänglichen Sättigung, dann in den folgenden 14 Tagen jeder Gans Morgens, Mittags und Abends eine Handvoll Hafer oder gekochte Gerste, oder auch Malz. Geben die Gänse durch Schnattern zu erkennen, daß sie noch Appetit haben, so verstärkt man die Haferportion; doch muß Alles im Troge vorher rein aufgefressen sein. Neben diesen stellt man täglich mehreremal frisches, reines Wasser hin; auch wirft man den Thieren zur Beförderung der Verdauung Lehm von alten Wänden oder Grand vor. Nach 4 Wochen sind die so gefütterten Gänse fett und weit fleischiger, als wenn sie bloß mit Körnern gefüttert werden.

Ungefähr 12 Stunden vor dem Abschlachten gibt man einer gemästeten Gans kein Futter und kein Wasser mehr; auch wascht man sie um der Federn willen und streut ihr reines Stroh auf den Boden, damit sie trocknen kann. Nach dem Schlachten wird sie sogleich, so lange der Leib noch warm ist, gerupft, und zwar behutsam, damit keine Löcher in die Haut gerissen werden.

Wie alle Geschöpfe der Erde, so haben auch die Gänse ihre Krankheiten und Plagen. Sie leiden oft von Läusen, Milben, kleinen Käfern, Würmern und Fliegen, die sich in ihre Nasenlöcher und Ohren setzen und ihrem Gedeihen und Wachsthum sehr hinderlich sind. Gegen Milben und Läuse streut man Farrenkraut in den Stall, das übrige Ungeziefer läßt sich am besten vertreiben, wenn sich Gelegenheit findet, sie in reinem fließendem Wasser schwimmen zu lassen; dabei mischt man etwas Salz unter ihr Trinkwasser und bestreicht ihnen die Ohren und Nasenlöcher mit Baumöl.

Leiden sie am Durchfall, so füttert man sie mit Haber, Gerstenmalz und angebrühter Kleie, oder gibt ihnen in Branntwein getauchte Brodkügelchen.

Beim Pips wird ihnen, wie den Hühnern, das hornartige Häutchen an der Zungenspitze abgelöst und zum Futter zerhackte Pimpernelle gegeben, welche man unter ihr Trinkwasser mischt.

* * *

Laß mich nun diesen Brief mit den freundlichen Geschöpfchen schließen, deren eines in nebelgrauer Vorzeit der geängstigten Patriarchenfamilie den beschwichtigten Kampf der Elemente, der ewig schaffenden und ewig sich gegenseitig vernichtenden Gewalten — nach der Auffassung jenes im Kind-

heitszustande befindlichen Menschenalters die Versöhnung der Gottheit mit dem Menschengeschlechte — verkündet haben soll, und dessen Nachkommen seither noch in den verschiedenartigsten Angelegenheiten Merkursdienste verrichteten. Du erräthst wohl, daß ich die Tauben meine.

Auf dem Lande, wo die Tauben, mit einziger Unterbrechung während der verschiedenen Saatzeiten, das ganze Jahr hindurch ihre Nahrung auf dem freien Felde suchen können, ist der Futteraufwand für dieselben ein geringer und ihr Nutzen für den Landwirth ziemlich bedeutend, wenn man bedenkt, daß sie in Ermanglung edler Fruchtkörner sich das Gesäme des Unkrauts zur Nahrung aufsuchen und dadurch viel zur Vertilgung desselben beitragen.

Unter den verschiedenen Taubenarten sind als Hoftauben ihrer Fruchtbarkeit wegen besonders empfehlenswerth: die Monats- oder Mondtauben, kenntlich an den befiederten, rauhen Füßen und dem rothen Ringe um die Augen, welche mit Ausnahme der kalten Wintermonate alle vier Wochen Junge ausbrüten; die Kropftauben, welche viel Aehnlichkeit mit der wilden Taube haben, die Kröpfe stark aufblasen und jährlich 7 bis 8 Paar Junge brüten; die Trommeltauben, so benannt, weil ihre Stimme aus der Ferne wie eine Trommel tönt. Ihr besonderes Kennzeichen sind die im Genick aufrecht stehenden Federn, welche gleichsam eine Halskrause bilden. Außer diesen Arten sind die gewöhnlichsten noch die Feldtauben, welche gern im Freien sind und den Schlag oft verlassen, um sich in hohlen Bäumen oder alten Thürmen einzunisten; die Haustauben, welche größtentheils gefüttert werden müssen, und die Pfautauben, die man mehr der Zierde wegen hält, da sie jährlich blos 4 bis 5 Paar Junge ausbrüten.

Will man Tauben kaufen, so muß man sie aus einem etwas entfernteren Orte beziehen, da Tauben aus nahen Orten wieder zu ihrem früheren Herrn zurückfliegen. Auch sehe man dabei auf gehörige Paarung. Die Tauber erkennt man an den anhaltenden und gröberen Tönen, dem kurzen Halse, den längeren Beinen, dem dicken Schnabel und der glänzenderen Brust.

Der Taubenschlag sollte, da die Tauben die Sonne lieben, stets gegen Morgen oder Mittag gerichtet, und muß, um den Besuch von Katzen, Mardern, Eulen fern zu halten, mit einem Fallgitter versehen sein, das am Abend geschlossen und am Morgen geöffnet wird. Zwei bis drei Fuß vom Ausflugboden müssen auf beiden Seiten und in gleicher Höhe Aufsitzpfähle angebracht sein, und im Innern die erforderliche Anzahl Nester, für je ein Paar eines, aus Stroh, Weiden oder Bast in länglicher Form verfertigt und mit kurzem Stroh angefüllt, da die Tauben selbst sehr ungeschickt im Nesterbauen sind, längs den Wänden befestigt werden. Um Läuse und anderes Ungeziefer, das die Tauben oft zum Verlassen des Schlages veranlaßt, nie aufkommen zu lassen, wird derselbe alle 14 Tage gereinigt und der Boden nachher mit Sand bestreut. Der Taubenkoth wird in der Nähe der Düngergrube besonders gehalten, da er ein vorzügliches Düngungsmittel ist.

Jede Taube legt zwei Eier zu einer Brut, selten nur eines; sie pflegt

das zuerst gelegte Ei sogleich zu bebrüten, am andern Tage das zweite Ei zu legen und dann fortzubrüten, daher das eine Junge um einen Tag früher als das andere ausschlüpft. Die Brutzeit dauert 17 bis 18 Tage. Die Jungen bleiben im Neste und werden dort von den Alten mittelst der in ihrem Kropfe angesammelten Nahrung, die schon den ersten Grad der Verdauung durchgemacht hat, gefüttert. In der sechsten oder siebenten Woche sind sie ausgewachsen, wagen sich aus dem Schlage hinaus, sitzen auf die Stangen oder das Dach und fliegen dann bald auf den Hof herunter, wo sie ihre Nahrung aufzusuchen beginnen. Werden sie jedoch früher von den Alten verlassen, welcher Fall oft schon nach 14 Tagen eintritt, so müssen sie mit aufgeweichten Erbsen gestopft werden, bis sie im Stande sind, sich selbst zu nähren; nach dem jedesmaligen Stopfen taucht man ihnen den Kopf etliche Mal in eine mit frischem Wasser gefüllte Schüssel; wenn sie genug haben, so zeigen sie es durch das Schütteln des Kopfes an. Die Alten aber, die sich so gleichgültig in der Ernährung ihrer Jungen zeigen, schafft man ab.

Die Tauben werden, wenn sie nicht auf's Feld fliegen dürfen, mit Wicken, aufgeweichten Erbsen, Hanfsamen, gekochten und zerdrückten Kartoffeln, Hafer, Weizen und dem Unkrautgesäme, das vom Dreschen zurückbleibt, gefüttert; dabei wird ihnen täglich in einem flachen, hölzernen und etwas beschwerten Geschirre frisches Wasser in den Schlag gestellt.

Sollen Tauben vorzüglich gemästet werden, so nimmt man solche, die noch nicht ganz flügge und unter den Flügeln und auf den Seiten noch etwas stopplicht sind; dann wird auf je eine Taube 1 Loth Hirsen- oder Gerstenmehl, 2 ½ Quintchen Butter mit 4 Loth Milch zu einem dünnen Brei gekocht und Morgens, Mittags und Abends der Taube ein gehäufter Löffel voll von diesem Brei in den aufgesperrten Schnabel geschüttet. Milch stellt man ihr nicht zum Saufen hin. In 16 Tagen werden sie bei dieser Mastung ausnehmend fett. Junge Tauben können auch mit Mais gemästet werden, der 20 Stunden eingewässert wurde. Man gibt jedem Täubchen Morgens und Abends 80—90 solche angefeuchtete Maiskörner. Auf diese Art werden sie in 10—14 Tagen ausgezeichnet fett.

Die eigenthümlichste Krankheit der Tauben ist die Schwermuth, welche meistentheils bei ungepaarten Thierchen erscheint. Das Mittel dagegen ist daher ganz einfach; überhaupt zeigen sich bei vollständiger Paarung, kräftigem Futter und Reinlichhaltung des Schlages selten Krankheiten in demselben.

Möge in der Gestalt Deiner Tauben der heilige Geist in Dein Haus einziehen und unter seinem milden Hauche der Oelzweig immer darin grünen!

Fünfzehnter Brief.

Steigen wir heute mit einander in die unterirdischen Räume, wo in „engen Wiegen der Meister der Menschen und Geister“ der Stunde seiner Wirksamkeit harrt.

Der Wein erfreut des Menschen Herz, heißt es in der Bibel, und dort ist auch die Geschichte des Wein-Patriarchen Noah zu lesen, welcher seit so vielen hundert Jahren der geliebteste Heilige und Schutzpatron aller Weintrinker gewesen. Wie das hebräische Volk seine Sage von Noah, so haben die meisten andern Völker sagenhafte Ueberlieferungen von einem Urwinzer, und bei den Griechen ist die Rolle und das unsterbliche Verdienst eines solchen bekanntlich einem Sohne des Götter- und Menschen-Vaters Zeus (Jupiter) zugetheilt, und unzählige Lieder feiern den fröhlichen Gott Dionysos (Bacchus). Schwer möchte die Frage zu entscheiden sein, ob die Dichter aller Zeiten mehr begeistert wurden durch die Liebe oder durch den Wein. Die feurigsten Weingesänge hat, wie mir ein Literaturkundiger sagte, ein alter Perser, Namens Hafis, unter den Rosenlauben von Schiras gedichtet. Doch wir brauchen nicht so weit zu gehen, um schöne Lieder zum Preise des Weines zu vernehmen, und gewiß hast du schon oft unseres Novalis herrliches „Auf grünen Bergen ward geboren — der Gott, der uns den Himmel bringt“ — von freudig erregten Männerstimmen singen hören. Gar sinnig aber hat ein neuerer Dichter *) die Laufbahn oder vielmehr den Entwicklungsgang des Weines beschrieben:

In schwacher ungefüger Reben
Erwächst der edle Feuerwein,
Die rauh, doch mit sehnsücht'gem Streben
Sich suchend rankt an allem Sein.

Zum Himmel scheinet sie erschaffen,
Die unablässig aufwärts ringt,
Und kann sich doch empor nicht raffen
Vom dürft'gen Halt, den sie umschlingt.

Geschnitten wird sie schon im Lenze,
Der jungen Lebenstrieb' entlaubt,
Daß ihr die würz'ge Thräne glänzend
Vom Auge rinnt am schweren Haupt.

Und von der Erde hartem Boden
Und von des Himmels flücht'gem Gruß,
Von seinen Thränen, seinem Odem
Saugt sie sich Nahrung und Genuß.

Im Nebel, der sie grau umstricket,
Im glühend heißen Sonnenstrahl,
Selbst vom Gewittersturm entzücket,
Nährt sie von Trübsal sich zumal.

Doch ungestört im treuen Glauben
Wächst sie von ihm bei aller Kost
Und reifet still die süßen Trauben,
In denen sonnig schläft der Most.

Gedrängt, getreten muß er werden,
Sobald ihm süß die Wange schwillt,
Daß ihm das Herzblut zu der Erden
In Strömen aus dem Busen quillt.

*) Nathusius.

Gepreßt auf seufzend scharfer Kelter,
Die Nichts vergisset, was nur süß,
Gesperrt in enge, dunkle Hälter
In kaltes, nächtliches Verließ;

Da muß er gähren, mächtig drängend
Nach Freiheit, die er nicht gewinnt,
Und ob er, kühn die Fesseln sprengend,
Zum Theil am Boden hin verrinnt. —

In strenger Haft, bis ruh'ger Wendung
Die süße Jugend ausgegährt
Und sich zur köstlichen Vollendung
Die ungestüme Kraft verklärt.

So wird der Himmelstrank geboren,
Der alle ird'schen Wunden heilt,
Den Götter selber sich erkoren,
Daß ihre Seligkeit er theilt.

Voll reinen Geistes, kraft-geläutert,
Krystallen-klar und stark und mild,
Der leicht zur Thatenkraft erheitert,
Mit hoher Freude Ernst erfüllt.

Und ein unsterblich junges Leben,
Wohin ihn das Geschick auch führt,
Ist eigen ihm hinfort gegeben,
Womit er, was ihm naht, berührt.

* *
*

Laß uns nun auf das Praktische, die eigentliche Tendenz dieser Briefe, übergehen, und die Obliegenheiten der Frau im Departement des Kellers, die hauptsächlich in einer Beaufsichtigung desselben und der darin vorkommenden Geschäfte bestehen, mit einander in's Auge fassen.

Die Hauptbedingung eines Kellers, in welchem sich der Wein gut erhalten soll, ist eine gehörige Tiefe, durch welche eine stets gleichförmige Temperatur erzielt und demzufolge der Wein vor dem nachtheiligen Einflusse der Veränderung des Wetters geschützt wird. Dabei sollte der Keller weder zu feucht noch zu trocken sein, da sich in ersterem Falle an den Fässern Schimmel erzeugt, die Reife verspören und verrosten und die Luft dumpf und übelriechend wird; in letzterem Falle aber der Wein in den Fässern stark schwindet, weil das Holz von außen nicht mit Feuchtigkeit gesättigt ist und deßhalb den Wein allmählig durchschwitzen und verdunsten läßt.

Uebelstände, die durchaus nicht gering anzuschlagen sind und bei der Einkellerung von Weinen stets in Anschlag gebracht werden sollten, sind die Nähe von Senkgruben oder Abtritten und von Lagerstätten, wo durch das Abladen schwerer Waaren häufige und starke Erschütterungen hervorgebracht werden.

Der Boden des Kellers sollte mit Stein- oder Ziegelplatten belegt sein, um die gehörige Reinlichkeit handhaben und denselben fleißig auswaschen zu können, da der sich sammelnde Unrath schädliche Dünste erzeugt, welche stets nachtheilig auf den Wein einwirken. Ein in der Mitte oder an der tiefsten Stelle des Bodens eingemauertes und 2 bis 3 Fuß tiefes Loch, in welches der beim Füllen und Abziehen verschüttete Wein ablaufen kann und das von Zeit zu Zeit ausgeschöpft wird, hilft der Reinlichhaltung des Kellers ungemein nach.

Sehr alte Weine, welche man nicht auf Flaschen ziehen will, sollten

in Eiskellern, die den schon zu weit gediehenen Nachgährungsproceß aufhalten, verwahrt werden können.

Die Fässer erfordern vor dem Auffüllen mit Wein oder Weinmost immer einige Zubereitungen. Die neuen Fässer haben einen so starken Lohgeruch, daß dieser sich trotz aller Vorsichtsmaßregeln dem alten Wein mittheilt, und sie deßhalb für solchen durchaus nicht gebraucht werden dürfen. Auch um neuen Wein in dieselben zu bringen, bedürfen sie einer Reinigung, welche darin besteht, daß man das Faß mit reinem Brunnenwasser anfüllt und dieses etwa acht Tage darin stehen läßt. Wenn bei Wiederholung des Auswässerns das Wasser, welches in den ersten Malen bräunlich gefärbt abfließt und den Geruch und Geschmack von Lohe besitzt, klar bleibt, so darf man das Faß für gereinigt halten, schwenkt es aber, bevor man den Weinmost einfüllt, mit Branntwein oder Alkohol aus, zündet diesen an und füllt den Most während des Brennens in das Faß.

Sind dagegen die Fässer weingrün, das heißt, waren sie kurz vorher noch mit Wein gefüllt, so untersuche man, ob sie keinen fremdartigen Geschmack haben, der sich dem Weine mittheilen könnte, und ob brennender Schwefel nicht sogleich darin erlösche, in welchem Falle sie brauchbar sind und blos von dem darin vorhandenen Schleim und Weinstein gereinigt werden müssen, indem man sie mit Wasser so lange ausspült, bis dieses klar abläuft.

Gehörig gereinigte Fässer werden mittelst einer Schwefelschnitte ausgebrannt, fest verspuntet und, wenn sie nicht sogleich wieder benützt werden, an einem nicht zu feuchten Orte aufbewahrt. Der Schwefel schützt sie vor dem Verderben.

Die Fässer müssen auf starken und gehörig hohen Faßlagen liegen, und weder den Boden berühren, noch an den Wänden des Kellers anstreifen, da sie in Folge dessen leicht sporig werden und Löcher bekommen. Man lasse womöglich zwischen den Wänden und den Fässern so viel Raum, daß man bequem herumgehen und diese untersuchen kann, was monatlich wenigstens einmal geschehen sollte, um gegen allfällige Vorkommnisse sogleich die geeigneten Maßregeln treffen zu können. Wo wegen eines schadhaften und nicht fest anschließenden Reifes der Wein ausrinnt, muß unverzüglich ein eiserner Reif herumgelegt werden; geringes Ausschwitzen dagegen kann durch Verstreichen der Fugen mit Unschlitt oder Oelkitt gehoben werden.

Um den Wein von der Hefe zu trennen, welche im Zustande der Verwesung befindliche Stoffe enthält und eine fortgesetzte Gährung desselben veranlaßt, wird der neue Wein um Weihnachten das erste Mal, das zweite Mal gegen Ende Aprils und das dritte Mal im Herbst abgelassen und in ein anderes Faß gebracht. Auf solche Art wird er vollständig gereinigt und vor dem Emporsteigen der Hefe geschützt, das von unvermeidlichen Ursachen, wie der Erschütterung der Kellerwände durch vorüberfahrende Fuhrwerke, dem elektrischen Einfluß der Aequinoktialstürme, der Frühlingswärme 2c. herrührt. So lange die Hefe ruhig auf dem Boden des Fasses liegt, wirkt sie nicht nachtheilig auf den über ihr liegenden Wein; wird sie aber in Bewegung gesetzt, so steigt sie empor, löst sich theilweise im Weine

auf, macht diesen trüb und zähe und theilt ihm zuletzt essighaltende Bestandtheile mit, in Folge deren er zu Grunde geht.

Um den Ablaß vorzunehmen, wähle man helles und kühles Wetter; den Wein suche man so hell als möglich und ohne Vermischung desselben mit dem Trübwein in die nach den oben angegebenen Vorschriften bereiteten Fässer zu bringen; in neue Fässer darf er jedoch des Lohgeschmackes wegen nie abgelassen werden.

Das Auffüllen des Weines muß beim neuen Wein öfter vorgenommen werden, als beim alten; auch sollte es immer mit der nämlichen Sorte oder wenigstens mit keiner geringeren geschehen können. Alter Wein wird durch Auffüllen mit jungem, jedoch vergohrenem, wesentlich verbessert, indem er dadurch Stoffe zu neuer Verarbeitung erhält. Ist bereits ein bedeutender Theil des Fasses geleert und kann es nicht wieder angefüllt werden, so wird ein Stück Meerrettig in den leeren Raum über dem Weine gehängt, was die Bildung von Kahnen verhindert.

Wenn sich, was häufig geschieht, nicht alle fremdartigen, in dem Weine enthaltenen Theile als Hefe niederschlagen, und daher durch Ablassen entfernt werden können, so ist es zur Erreichung der vollkommenen Klarheit des Weines, so wie zu Vermeidung von Weinkrankheiten, die in Folge dieser zurückgebliebenen Bestandtheile entstehen können, nothwendig, den Wein künstlich zu klären, was man Schönen nennt, und durch eine Menge verschiedenartiger Mittel zu erzielen pflegt. Eines der reinsten und geschmacklosesten ist die Hausenblase, deren Anwendung jeder Küfer, welcher ohnedieß zugezogen werden müßte, verstehen wird.

Viele Weine, besonders dunkelrothe, französische und italienische, müssen der Haltbarkeit wegen auf Flaschen gefüllt werden, was zwar ein ganz einfaches Verfahren ist, aber doch mit großer Sorgfalt ausgeführt werden muß, wenn der Wein nicht zu Grunde gehen soll. Das Erste, auf was man sein Augenmerk zu richten hat, sind gute, gesunde und elastische Pfröpfe; die Anschaffung geringer und deßhalb wohlfeiler Pfröpfe ist eine falsche Sparsamkeit. Die Flaschen wähle man so viel als möglich von gleichem Durchmesser und dickem Glase, damit sie, wenn viele aufeinander liegen müssen, weniger leicht zerbrechen. Mehrere Stunden, bevor man sie füllt, müssen sie sorgfältig gespült und mittelst einer Flaschenbürste gereinigt und dann zum Abtropfen auf den Hals in Körbe gestellt werden. Wein, der nicht vollkommen hell oder dessen Gährung nicht völlig vorüber ist, darf nicht auf Flaschen gefüllt werden, da in letzterem Falle die Flaschen, besonders in einem nicht sehr kühlen Keller, platzen. Ueberhaupt sollte kein Wein früher auf Flaschen gezogen werden, als bis er seine Rauhigkeit verloren und nach allfälligem Schönen noch geraume Zeit im Fasse gelagert hat.

Die Flaschen werden bis auf 2 Zoll von der Oeffnung gefüllt, damit, wenn der Stöpsel eingetrieben ist, zwischen dessen unterem Ende und dem Weine noch etwa ein Raum von 3/4 Zoll vorhanden ist. Die Stöpsel werden vorher mit dem Wein benetzt, dürfen aber nicht von demselben durchweicht sein, sonst schrumpfen sie nachher ein und schließen nicht dicht. Sie müssen fest in den Hals der Flasche passen und mittelst eines hölzernen

Hammers so eingetrieben werden, daß keine Luft zu dem Weine gelangen kann. Sollen sie mit Wachs oder Pech versiegelt werden, so schneidet man sie entweder dicht über der Mündung der Flasche oder höchstens einen Viertelzoll darüber ab, nimmt dann zum Verpichen von etwa 300 Flaschen 2 Pfund Pechharz, 1 Pfund Burgunderharz, ½ Pfund gelbes Wachs, oder 6 Loth Talg und ¼ Pfund rothen Kitt, läßt dieß in einer alten Kachel über dem Feuer schmelzen und rührt mit einem hölzernen Spatel darin, bis Alles gut zergangen und unter einander gemischt ist. In diese Mischung taucht man nun das obere Ende der zu versiegelnden Flasche ein und drückt das Siegel auf. Es gewährt dieses Versiegeln neben dem Vortheil, daß der Wein vollkommen gut verwahrt ist, noch den weiteren, daß sich keine Insekten an den Kork machen können.

Die Flaschen werden nun in Kisten reihenweise aufeinander gelegt, und zwar so, daß jede Lage, um das Zerbrechen zu verhüten, durch Latten oder Stroh von einander getrennt ist; die unterste Reihe legt man in Sand oder Sägemehl. Die Lage der Flaschen muß durchaus horizontal sein, denn ist der Hals höher als der Boden der Flasche, so trocknet der Stöpsel aus und schließt nicht mehr fest; liegt er aber tiefer, so vermischt sich bei der Verwendung derselben der Bodensatz mit dem Weine. Die meisten und besonders ältere Weine bilden eine Kruste in der Flasche; sollte diese zu stark werden, so müssen sie sorgfältig auf frische Flaschen gezogen werden, damit sich der Niederschlag nicht mit dem Weine vermischt.

Zur Versendung werden die Flaschen in Papier eingewickelt, mit Stroh umgeben und in starke Kisten verpackt.

Sollte der Küfer, der Deinen Keller besorgt, bei verschiedenen Krankheiten der Weine, als der Nachgährung derselben im Sommer, dem Erd- oder Düngergeschmack, dem Geschmack nach der Bütte und den Traubenkämmen, dem Schmeerigwerden, dem Zähewerden, dem Sauerwerden oder Stich, dem Bitterwerden, dem Modern und Faulen, dem Abstehen und Umschlagen, dem Farbebrechen, dem Luftgeschmack und Faßgeruch, dem Schimmelgeschmack, dem Holzgeschmack, dem Geschmack nach Brand und Rauch, dem Schwarzwerden keine Abhülfe wissen, so verschaffe Dir Duttenhofers nach dem Englischen bearbeitetes Werkchen: „Die gegohrenen Getränke, deren Bereitung, Behandlung und Aufbewahrung im Keller," wo Du eine umständliche Beschreibung der Behandlung kranker Weine finden wirst.

Nun noch einige Regeln, die beim Ankauf von Weinen zu beobachten sind. Ob der Wein beim Kosten mehr oder weniger munde, das hängt besonders von dem ab, was zuvor genossen wurde. Nach süßen Speisen und süßen Früchten erscheint jeder Wein rauh, nach fetten und gesalzenen Speisen dagegen, wie nach Käse, Häringen, Nüssen, lieblicher und besser, als er wirklich ist. Man prüfe daher keinen Wein nach dem Genusse von Speisen, welche den Geschmack besonders in Anspruch nehmen; das Zweckmäßigste ist, vor dem Kosten des Weines etwas Brod zu kauen, weil dieses dem Gaumen am besten die gehörige Beschaffenheit zum Prüfen der Getränke mittheilt. Der zu prüfende Wein darf weder sehr kalt, noch lauwarm sein. Beim ersten Einschlürfen des Weines gibt sich dessen Blume

(Bouquet) und dessen Säuregehalt zu erkennen; man prüft ihn dann auf der Zunge, indem man ihn im Munde liegen läßt und mit der Zungenspitze gegen den Gaumen hinaufdrückt, wobei sich der Gehalt an Weingeist und Zucker zeigt; ist die Wirkung lieblich, so enthält er ziemlich Zuckerstoff; ist sie brennend, so darf auf eine Beimischung von Weingeist geschlossen werden. Beim Verschlucken des Weines achte man darauf, ob der Wein wie beim Schlürfen denselben Grad von Stärke äußere, ohne im Geringsten zu brennen, ob sich nicht ein Boden-, Dünger-, Faß- oder Schimmelgeschmack spüren lasse, ob er nicht leichter erscheine, als beim Einschlürfen, und ob er auf der Zunge nicht einen widerlichen Schleim hinterlasse. Die Bedingungen eines guten Weines sind, daß er einen starken und angenehmen Geruch besitze, beim Schlürfen weder sauer noch nach dem Einschwefeln, auch nicht wässerig und fade, sondern gehaltvoll schmecke, ohne das unangenehme Gefühl des Brennens oder Zusammenziehens im Munde zurückzulassen; beim Abschlucken soll sich das Liebliche seiner Blume zu erkennen geben. Seine Wirkung soll eine angenehm aufregende sein, ohne den Kopf zu erhitzen oder gar Kopfweh zu erzeugen; auch soll er nicht schwer im Magen liegen.

* *
*

Ein weiteres Getränke, dessen Anschaffung sich für eine Haushaltung sehr ersprießlich erweist, ist der Apfelwein, Birnwein, Cider, meistentheils aber Most genannt.

Der Apfelwein ist im Allgemeinen besser, geistreicher und haltbarer, als der Birnwein. Cider von guten Aepfelsorten hält sich 3—4 Jahre. Diejenigen Sorten, welche reich an weinsäuerlichem Geschmack sind, wie Reinetten, Luiken, Borsdorfer und dgl. liefern den besten Most, ebenso alle Winteräpfel; Sommer- und Süßäpfel dagegen geben eine geringe, meist fade Qualität.

Der Most kommt unmittelbar nach dem Auspressen in das Faß, in welchem er sogleich heftig zu gähren beginnt, daher ein solches nie vollständig aufgefüllt und auch nicht fest verspundet werden darf. Zu Anfang des Frühjahres, wo die Gährung vorüber ist, wird er aufgefüllt, und braucht dann keine Aufmerksamkeit mehr. Kann man den Most ein Jahr lang lagern lassen, so schmeckt er um so besser; überhaupt hält er sich je nach seiner Stärke fünf bis sechs Jahre. Alte Branntweinfässer fördern seine Erhaltung am besten.

Ein äußerst angenehmes Getränke ist der auf Flaschen gezogene Most. Man wählt hiezu den vorzüglichsten, solchen nämlich, der viel Zuckerstoff enthält, und füllt ihn, nachdem er etwa einen Monat im Fasse gelagert hat, in starke Flaschen, in welchen er sich 20 bis 30 Jahre halten kann. Das Verfahren beim Einfüllen ist das nämliche, wie es beim Weine mitgetheilt wurde, nur werden die Flaschen der Nachgährung wegen blos bis an den Hals gefüllt. Die Pfröpfe müssen eingeweicht, und wenn sie eingetrieben sind, in geschmolzenes Harz getaucht werden. Man sehe aber zuweilen nach, ob kein Zischen bemerkbar wird, in welchem Falle die Stöpsel weggenommen und erst nach zwei Tagen wieder eingetrieben werden, sonst

sind die Flaschen der Gefahr des Berstens ausgesetzt. Er muß ein volles Jahr im Keller liegen bleiben, bevor er verwendet wird; je länger er liegt, desto besser wird er.

*   *
*

In vielen Privatkellern, besonders in Deutschland, wird auch Bier gehalten, das jedoch bei einem minder starken Verbrauche durchaus auf Flaschen gezogen werden sollte, um nicht schaal zu werden, welcher Fall gewöhnlich eintritt, sobald das Fäßchen halb leer ist. Zudem gewährt es den Vortheil, daß das Bier in einem mussirenden Zustande erhalten und durch die dabei stattfindende langsame Gährung reifer und besser wird.

Um das Abziehen mit Erfolg zu bewerkstelligen, muß man sich den günstigsten Zeitpunkt dazu merken. Ist das Bier schon am Schaalwerden, so nützt das Ziehen auf Flaschen nichts mehr; auch darf dieß nicht geschehen, so lang es sich noch im Zustande der Gährung befindet, was sich am deutlichsten zeigt, wenn das Bier beim Ausziehen des Zwickers mit einer gewissen Heftigkeit heraussprudelt. Verhält es sich dagegen ruhig und findet man es beim Kosten in gutem Zustande und mussirend, so ist es gerade recht zum Ziehen auf Flaschen. Man macht dann den Spunden des Fäßchens locker, um das Bier einige Zeit der Luft auszusetzen und dadurch das Bersten der Flaschen zu verhüten, läßt es aber nicht zu lange offen stehen, und füllt sie in dem Maße nach, als sich der Schaum heraustreibt, doch nur bis auf einen Zoll vom Pfropfe. Die Pfröpfe werden vorher im Bier etwas aufgeweicht und erst in die Flaschen eingetrieben, wenn das Getränke nicht mehr stark schäumt. Läßt man diesen letzteren Punkt außer Acht, so gerathen die Flaschen in Gefahr, beim Eintreiben der Pfröpfe zu zerspringen. Sollte dieß noch geschehen, wenn die Flaschen schon im Keller liegen, so muß man den ganzen Vorrath aufrecht stellen. Ueberhaupt behandle man dieses Ziehen auf Flaschen recht sorgfältig, da das Bier in hohem Grade dadurch verbessert wird, und weiter merke Dir, was Hoffmann von Fallersleben hierüber sagt:

„Und wie einen Demagogen
Sperre man das Edle ein.
Und ein Stöpsel halte Wache
Wie ein Scherge Tag und Nacht,
Und er sitz' ihm auf dem Dache,
Daß er sich nicht mausig macht.

Doch wie heißt der brave Rächer,
Der das Bier befreien kann?
O ihr wißt es, frohe Zecher,
Stöpselzieher heißt der Mann.

Drum jedwede Hausfrau denke
Heuer und zu jeder Frist,
Daß kein ordentlich Getränke
Ohne Stöpselzieher ist.“

Broyhan oder Weißbier auf Flaschen.

Will man von dem frischen Broyhan die Hefen benützen, so stelle man denselben, wie er aus der Brauerei kommt, an einen zugfreien, warmen Ort. Der Broyhan geräth in eine gelinde Gährung, und setzt an der Oberfläche und am Boden die Hefen ab. Diese Hefen nimmt man mit einem silbernen Löffel behutsam oben ab und gießt vorsichtig den Broyhan in ein anderes Gefäß, bis er anfängt trüb zu laufen. Diesen abgegossenen Broyhan füllt man auf saubere Flaschen und korkt ihn fest zu. Man stellt die Flaschen in den Keller: sie enthalten ein sehr gesundes, wohlschmeckendes Getränke, welches sich 6—7 Wochen gut erhält und zu Suppen und Kalteschalen gut zu gebrauchen ist.

Die durch dieß Verfahren gewonnenen Hefen sind zu allem Backwerk die besten.

Broyhan wird in vielen Haushaltungen, sobald er aus der Brauerei kommt, mit Wasser zu gleichen Theilen vermischt und auf Flaschen gefüllt, welche 8—10 Stunden ungekorkt stehen bleiben an einem gleichmäßig warmen Orte, in der Küche, am Herde oder am Ofen. Der Broyhan stößt die Hefen aus, dann korkt man die Flaschen, nachdem dieß geschehen, recht fest und stellt sie in den Keller. Jede Flasche, welche den Kork abwirft und nicht sofort wieder gestöpselt wird, wird sauer, und diesen sauer oder schaal gewordenen Broyhan gießt man in die Essigflasche.

B r a u n b i e r wird eben so behandelt.

Sechszehnter Brief.

Heute hat mich der Holzbehälter, den wir mit Vorräthen für den Winter versahen, einige Zeit in Anspruch genommen, und da fiel mir ein, daß es zweckmäßig sein dürfte, Dir einige Winke in Bezug auf die Anschaffung des Brennmaterials zu geben, indem die Auslagen für dasselbe nicht zu den geringsten für eine Haushaltung gehören, durch Sachkenntniß aber bedeutend verringert werden können.

Ich erinnere mich, Dir in dem über die Küche handelnden Kapitel mitgetheilt zu haben, was in Bezug auf das Holz zum Kochen zu wissen nöthig ist; daher will ich Dir nur noch über die Heizung sprechen.

So verschiedenartig die Oefen sowohl hinsichtlich ihres Baues als des Materials sind, aus welchem sie bestehen, so verschiedenartig muß auch die Heizung derselben betrieben werden. Bei französischen Kaminen, eisernen und Porzellan-Oefen, welche im Zimmer selbst geheizt werden, muß man sich buchener Scheiter bedienen, die mit etwas Tannen- oder Birkenholz angezündet werden; ein anderes Material kann man des Rauches und Geruches wegen nicht verwenden. Zu eisernen Oefen, welche außerhalb des

Zimmers geheizt werden, kann man neben Buchenholz mit Vortheil dürre Treberkäse brennen, welche aus Obst- und Weintrebern, wie die Lohkäse, zusammengestampft sind und eine starke, anhaltende Glut erzeugen. Große Porzellan-Oefen heizt man, um das Holz zu sparen, mit Lohkäsen, Torf, Schieferkohlen oder auch Steinkohlen, die mit tannenem Holz oder Reisigbündeln angezündet werden; sie verbreiten eine gleichmäßige, angenehme Wärme und brauchen sogar in den kältesten Tagen nur zweimal täglich geheizt zu werden.

Die Temperatur der äußern Luft soll durchaus maßgebend sein, wie viel Brennmaterial am einen oder andern Tage verbraucht wird, so daß man dessen Verbrauch mit zunehmender Kälte steigert, mit abnehmender Kälte vermindert. Sämmtliche Arten von Oefen werden verschlossen, sobald das Feuer abgebrannt ist.

Der Gebrauch andern Brennmaterials als des Holzes, z. B.: der Braunkohle, Steinkohle, des gestochenen und gegrabenen Torfes, lernt man am besten an Ort und Stelle kennen, wo es verwendet werden muß. Die Oefen in den Zimmern und die Kochgelegenheiten sind danach verschieden eingerichtet, und die Nothwendigkeit hilft über kleine Unbequemlichkeiten hinweg. Immerhin werden einige Andeutungen Behufs Einkauf von derartigem Brennmaterial am Platze sein.

Unter den **Meilerkohlen** ist die Buchenkohle die Beste und gehaltvollste, aber auch die seltenste. Die Fichtenkohle ist lockerer und ärmer an Kohlenstoff. Eine gute Meilerkohle muß noch die Holzstruktur erkennen lassen; wo dieß nicht der Fall ist, da ist sie zu stark verbrannt und werthloser.

Unter den verschiedenen **Steinkohlen** haben die **Fettkohlen** die meiste Heizkraft. Gute Steinkohlen müssen bei gehörigem Luftzuge mit Flamme brennen und sich blähen, was um so mehr der Fall ist, je harzreicher sie sind. Sie müssen tiefschwarz, glänzend, hart, nicht schmierig und nicht mit fremdem Gestein durchzogen sein; auch dürfen sie nicht zu viel Schwefelkies enthalten und sollen beim Brennen möglichst wenig Schlacken hinterlassen. Die reinen destillirten Steinkohlen, **Cokes** genannt, sind nur in starkziehenden Ofen und mit Beihülfe leicht brennender Substanzen zu gebrauchen.

Die **Braunkohlen** stehen dem Torfe näher als der Steinkohle; sie haben eine braune Farbe und sind um so besser, je weniger erdige Bestandtheile (Sand und Gyps) sie enthalten. Um 1 Klafter zweifüßiges Scheitholz von 6 Fuß im Quadrat zu ersetzen, braucht es für Buchen 12 Centner, Birken 11 1/3, Eichen 11 3/5, Kiefer, Ulmen und Erlen 10, Fichten und Tannen 9, Ahorn 11 1/3, Kirschbaum 11 3/5 Centner der **besten** Braunkohlen. Die Hausfrau mag daher nach den verschiedenen Holzpreisen ihrer Gegend berechnen, welches Heizmaterial für sie das vortheilhafteste ist.

Der wirkliche Werth des **Torfes** liegt in seinem Gehalte an brennbaren Substanzen, besonders an Kohlenstoff, und der beste Torf ist unbedingt der mit Wurzeln durchwachsene, harte und schwärzliche. Ist der Torf ganz schwarz, schwer und gleichmäßig, so enthält er sehr viel erdige Bestandtheile und um so weniger Heizkraft, und es ist daher eine irrige Mei-

nung, den Torf für um so besser und preiswürdiger zu halten, je schwärzer und schwerer er ist. Am besten thut man, mit Torf, den man in größerem Quantum kaufen will, eine Probe zu machen. Man wird dann bald sehen, ob er recht trocken ist, leicht brennt und keinen erdigen Geruch verbreitet. Ist die zurückbleibende Asche hellgelb oder weiß und leicht, so ist der Torf gut; ist sie aber gelb, schwer, erdig und schlackig, so enthält er viel mineralische Bestandtheile und hat geringeren Werth, da diese keine Heizkraft haben.

Bei Anschaffung des Brennmaterials berücksichtige die Hausfrau, welche Art desselben in Erwägung des Preises und des zur Heizung erforderlichen, mehr oder minder größern Quantums die wohlfeilste sei; und da dasselbe gewöhnlich mit Eintritt des Winters theuer wird, so suche sie wo möglich zu Ende des Sommers den ganzen Vorrath für den Winter einzukaufen. Es gewährt dieß nebenbei den Vortheil, daß das Brennmaterial, von welcher Art es auch sei, bis zum Gebrauche gehörig austrocknet.

Da man, besonders in Städten, selten hinlänglich Platz hat, um eine große Masse von Holz ungespalten oder gespalten und unaufgeschichtet liegen lassen zu können, damit es besser austrockne, so sehe man beim Einkaufe nicht nur auf ein gesundes, sondern auch auf dürres Holz, welche letztere Eigenschaft sich hauptsächlich an der Leichtigkeit erkennen läßt. Ebenso wird ein gutes, trockenes Holz beim Anklopfen klingen und nicht schwer, dumpf oder matt tönen. Holz mit Stockflecken, Schimmel, großen Poren, hohlen oder schwammigen Stellen besitzt nur geringe Heizkraft. Ersticktes Holz, das beim Spalten in kurzen Stücken abbricht und voller kleiner schwarzen Flecken oder gar schimmlicht ist, gibt keine Flamme, sondern nur eine schwach und langsam glühende Kohle, und verbreitet somit wenig Hitze. Damit aber auch das gesunde Holz, wenn es eng auf einander geschichtet werden muß, nicht verdumpfe, sorge man für möglichst viel Luftzug in der Holzkammer.

Nur, wo dem Walten der Naturkräfte nicht zu viele Schranken gesetzt sind und demzufolge der Lebenstrieb weder erstickt noch verdumpft ist, kann dieser zu einem erwärmenden Feuer erweckt werden, dessen beseelende Funken Alles erhellen und — wenn wir uns von der Materie weg und auf das Gebiet des Geistes versetzen wollen — sogar Gemüther aufzuthauen vermögen, an welche die Schauer des Winters ihre kalte Hand gelegt haben.

Aber wenn auch der Winter sich noch so unwirthlich geberdet und nicht nur mit dem schönen Sonnenlichte im Kampfe liegt, sondern aus seinen schweren grauen Geschossen noch ganze Salven jener weißen harmlosen Spitzkugeln gegen die menschlichen Wohnungen sendet, so gestehen wir nur, wie sehr der Dichter Recht hat, wenn er sagt:

Allem läßt sich abgewinnen
Eine Seite, wo es glänzt;

denn nur ein Winterabend kann in uns das unendlich heimische Gefühl erwecken, das uns ergreift, wenn, um das Licht der stillen Lampe geschaart und einander so nahe als möglich gerückt, die Familie einen traulichen Kreis bildet, und bei verschiedenartigen, von der Hausfrau weise angeord-

neten Handarbeiten ein reger Austausch der Ideen stattfindet, was im Sommer, wo der gewaltige Magnet der Natur uns an sich zieht und unsere Seele weitet, nie so der Fall ist. Und die Poesie, die das ganze Weltall durchströmt und uns selbst in den zitternden Flammen und aus dem Knistern des Holzes im Ofen entgegenweht, macht uns der Dichter so anschaulich in seinen Strophen:

Und ich sitze manche Stunde
Vor dem offenen Feuermunde,
Der Geschichten mir erzählt,
Wann die Unterhaltung fehlt.

Wie sie kühl im Walde rauschten,
Gruß mit Luft und Wasser tauschten,
Diese Zweige wohlgemuth,
Die nun glühn in Todesglut.

Und in manchem halbverbrannten
Wiederkenn' ich den bekannten,
Der mir schattet' einst, und nun
Wärmend mir noch wohl will thun.

So versink' ich in Gedanken,
Wie in Asche sie versanken:
Und wenn ich dann schüre nach,
Werd' ich und das Feuer wach.

Siebenzehnter Brief.

Die Welt ist da und ihre Plagen,
Die nicht von ihr zu trennen sind —
Willst du die Welt, so mußt du tragen
Auch ihre Plagen, Menschenkind,
Und willst du ihnen dich entschlagen,
Entschlage dich der Welt geschwind.

Rückert.

Unter diese Plagen zählen die Frauen gemeiniglich das Waschen und die damit verbundenen Geschäfte. Und warum das? Einzig deßhalb, weil die Geschäfte sich an einem Tage etwas mehr häufen, als gewöhnlich. Beim Lichte besehen also eine bloße Abwechslung in dem eintönigen Gang der täglichen Arbeit, die, wo man sich mit Lust und heiterem Sinne unterzieht, viel leichter, als man glaubt, von statten geht und nebenbei für häufig sitzende und sowohl kräftige als etwas zarte Frauen eine gesunde Motion — verzeihe mir dieses fremde Wort — genannt werden kann.

Laß uns nun nachsehen, worin diese so wohlthätige Motion bestehe.

Um die Wäsche sauber waschen und ihr die ursprüngliche Reinlichkeit zurückgeben zu können, muß sie, wenn sie abgelegt wird, in einer luftigen Bodenkammer auf Seilen oder Latten aufgehängt werden, und zwar nicht allzu dicht über einander. Das Hinlegen in Kisten oder gar auf den Boden ist derselben ungemein nachtheilig, da sie in solchem Falle aus Mangel an Luft leicht verstockt oder von Mäusen angefressen wird. Läßt sich in einer solchen Kammer Zugluft bewerkstelligen, so ist dieß von un-

gemeinen Vortheil für die Wäsche, welcher dadurch Gelegenheit gegeben ist bei vorhandener Feuchtigkeit auszutrocknen; nur muß man gerade dieses letzteren Umstandes wegen bei Regenwetter die Fenster schließen, da der in der Wäsche enthaltene ölige Stoff, der Hauptbestandtheil des Schmutzes, die Feuchtigkeit stark an sich zieht.

Sollte die Kammer, in welcher die schmutzige Wäsche aufbewahrt wird, zu entlegen sein, so halte man sich in der Nähe ein Plätzchen, wo sie die Woche über, ohne Jemandes Blicke zu beleidigen, aufgehoben werden kann; nur finde dieß nicht in Zimmern, besonders in Schlafzimmern statt, da die Ausdünstung schmutziger Wäsche äußerst ungesund ist. Jeden Sonntag oder Montag schaffe man sie aber unfehlbar in die dazu bestimmte Kammer.

Je nach dem Bedürfniß des Hausstandes wird alljährlich zwei-, drei-, viermal, alle zwei Monate oder gar jeden Monat Wasche gehalten. Die Kosten werden sich, wenn man Alles genau berechnet, ungefähr auf dasselbe belaufen, wasche man nun alljährlich zweimal oder zwölfmal; der Aufwand an Holz, Seife, Arbeitslöhnen ist natürlich im ersteren Falle verhältnißmäßig größer.

Wir wollen und müssen die Waschküche annehmen, wie sie vom Baumeister geliefert wurde, wenn sich nur ein guter, großer Waschkessel mit Deckel darin vorfindet. Dieser letztere ist der Holzersparniß wegen nothwendig, da Wasser in einem bedeckten Kessel schneller in's Kochen kommt, als in einem unbedeckten. Läßt sich in die Waschküche eine Dachrinne hineinziehen, die in eine große Tonne, etwa eine frühere Oeltonne, geleitet wird, so bietet das an Orten, wo man des harten Wassers halber mit Regenwasser waschen muß, eine nicht geringe Bequemlichkeit. Die weiteren zum Waschen erforderlichen Geräthschaften sind Waschwannen, Waschfässer und Gölten (Zuber), deren Zahl und Größe der vorhandenen Wäsche angemessen sein muß; ferner ein großes Tuch von grober Leinwand oder noch besser Zwilch, Waschkörbe, Waschleinen und Waschklammern. Die hänfenen Leinen sind empfehlenswerther als die von Roßhaar, weil die aufgehängten Stücke gerne von den letztern herabgleiten. Auch muß man bei den Leinen und Klammern besonders darauf sehen, daß sie immer rein gehalten werden.

Soll eine Wasche veranstaltet werden, so werden die Waschzüber und Wannen einen oder zwei Tage vorher mit Wasser angefüllt oder eingequellt, damit sie beim Gebrauche nicht auslaufen.

Die schmutzige Wäsche wird nun Stück für Stück gezählt, aufgeschrieben, und jede Partie, wie Herrenhemden, Frauenhemden, Oberleintücher, Unterleintücher, Tischzeug u. s. f. in besondere Bündel gemacht. Aeußerst zweckmäßig ist es, wenn man alle nicht besonders schmutzige Wäsche durchsieht und allfällige Mängel vor dem Waschen ausbessert, da beim Waschen der Schaden gemeiniglich größer wird.

Das Verfahren bei der Wäsche ist sehr verschieden, daher will ich Dir hier einige Arten mittheilen; wähle Du die, welche Dir die zweckmäßigste scheint; doch vernachlässige bei keiner derselben, vorher die Obst-, Wein-, Tintenflecke u. s. w. zu vertilgen, da diese durch die beizende Seife und Aschenlauge in den Zeug so zu sagen hineingebrannt würden. Die Anweisung dazu wirst Du in dem diesen Briefen beigelegten Heftchen finden.

Da Du in einem Lande lebst, das an Flüssen und Seen reich und mit herrlichen Quellen gesegnet ist, so wirst du vielleicht kaum glauben, daß es Wasser geben kann, welches sich seiner Bestandtheile wegen durchaus nicht zum Waschen eignet. Dieß ist hauptsächlich beim Wasser der Pumpbrunnen der Fall, welche über einer Cisterne und nicht über einer Quelle ruhen. Doch finden wir zuweilen auch bei laufenden Brunnen hartes Wasser, was sich bei Vermischung der Seife mit demselben schnell zeigt, indem sie, statt sich mit dem Wasser zu verbinden, sich zu Flocken zusammenballt. In solchem Falle muß man seine Zuflucht zu Fluß-, See- oder Teichwasser, und in Ermanglung dessen zu Regenwasser nehmen, welches man bei Regentagen und Gewittern in Zübern, die unter die Dachrinnen gestellt werden, sammeln und bis zur Wäsche aufbewahren muß. Nun zu dieser selbst.

Auf je hundert Stücke Wäsche darf eine Wäscherin gerechnet werden.

Die feine Wäsche wird von der gröberen gesondert. Unter die erstere gehört alles Baumwollene, die Herrenhemden, Oberleintücher, Bettüberwürfe, die weißen Bettüberzüge, Vorhänge, das gebleichte Tischzeug, die weißen Nastücher. Dieß nennt man die Seifenwäsche. Die gröbere Wäsche faßt die Strümpfe, die Küchenzwehlen, Handtücher, das ungebleichte Tischzeug, die gröberen Unterleibchen, Unterhosen, die Frauenhemden, die der Dienstboten, die Unterleintücher und die Unterbettanzüge in sich.

Enthält die Wäsche nicht mehr als 200 bis 300 Stücke, so beginnt man Nachmittags. Bei 200 Stücken bedarf es einer Wäscherin und der zeitweiligen Nachhülfe der Hausmagd. Das benöthigte Wasser muß in der Waschküche oder in deren unmittelbarer Nähe vorhanden sein, folglich vor Beginn der Wäsche herbeigeschafft werden, falls es zugetragen werden muß.

Das erste Geschäft ist nun, den Kessel mit Wasser zu füllen, dieses, sobald es lauwarm ist, in eine Wanne zu nehmen, die Herrenhemden darin einzuweichen und die schmutzigsten Stellen derselben, besonders die Halskrägen und Aermelpreischen, etwas einzuseifen und auszuwaschen. Auf ähnliche Weise wird mit sämmtlicher Seifenwäsche verfahren; dann wird jedes einzelne Stück ausgebreitet und mit Seife oder zur Seifenersparniß mit einem Seifenbrei gut eingeschmiert, besonders an den schmutzigsten Stellen.

Der Seifenbrei wird auf folgende Weise zubereitet: Auf etwa 200 Stück Wäsche schneidet man 2 Pfund Seife in dünne Stückchen, wirft sie in einen großen Topf mit siedendem, zum Waschen tauglichen Wasser, läßt sie unter beständigem Umrühren darin zergehen, schüttet dann das Seifenwasser in eine Gölte und schlägt es hier mittelst eines hölzernen Rührlöffels zu starkem Schaum. Dann läßt man es erkalten, während welcher Zeit die Masse sich zu einem Brei verdickt. Zum Einschmieren wird dieser Brei mit warmem Wasser verdünnt und mit einer weichen Bürste oder einem sogenannten Haarwisch auf dem Zeuge aufgetragen.

Bevor man die Seifenwäsche einschmiert, stellt man zwei Waschzüber, deren Größe durch die Menge von Wäsche bedingt wird, auf die dazu bestimmten Ständer, beginnt dann mit dem Einschmieren der Unterröcke, Nachtkittel, Unterhosen, legt diese auf den Boden des Zubers, über welchen vorher ein leinenes Tuch gebreitet wurde, auf diese hin die Oberleintücher,

nun die Herrenhemden, dann die Bettüberwürfe und Vorhänge, und endlich die Nastücher und sämmtliches kleine Zeug. Nun wird ein starkes Tuch von roher Leinwand darüber gebreitet und auf dieses hin siedendes Wasser, in dem noch etwas Seife gekocht wurde, gegossen, bis es über der Wäsche zusammengeht, die nun eine bis zwei Stunden so dämpfen muß.

Während dieser Zeit wird die übrige Wäsche auf die nämliche Weise gewaschen und eingeschmiert, wie die Seifenwäsche; hiezu darf der Seifenbrei mit etwas klarer Lauge verdünnt werden. Diese wird auf folgende Weise bereitet: Man stellt einen Korb, etwa einen Holzkorb, über eine ziemlich hohe Gölte, legt Stroh in denselbeu und breitet ein Tuch darüber. Auf dieses Tuch streut man Asche und gießt über diese siedend heißes Wasser, das als klare Lauge in die Gölte fließt. Ist die Wäsche alle durchgewaschen, so legt man auf den Boden des zweiten Zubers ebenfalls ein Tuch, schmiert die Unterbettanzüge ein, legt sie in den Zuber, dann folgen die Unterleintücher, dann die Hemden der Dienstboten, nun die der Frauen, jetzt die gröberen Unterhosen, Unterleibchen und dergleichen, nun die Handtücher, dann das Tischzeug, nachher die Küchenzwehlen und zuletzt die Strümpfe. Liegt dieses Alles wohl eingeschmiert in dem Zuber, so wird über diesen ein ganz starkes, dickes Tuch von rohem Zwilch gebreitet und auf je 200 Stück Wäsche etwa eine Gölte voll Asche auf das Tuch geleert. Nun wird siedendes Wasser aus dem Kessel über die Asche gegossen, bis die durch das Tuch fließende Lauge über der Wäsche zusammenläuft. Mit diesem Geschäfte ist die Arbeit des ersten Tages abgethan.

Hat man eine ganz große Wäsche, so nimmt man das Geschäft in der folgenden Nacht etwa um 4 Uhr wieder auf; bei kleineren Waschen reicht es hin, wenn man um 6 Uhr Morgens beginnt. Man läßt durch den unten am Zuber befindlichen Zapfen zuerst das Wasser von der Seifenwäsche ablaufen, macht es wieder siedend und gießt es sogleich von Neuem auf. Dann wird die Lauge von der gröberen Wäsche abgelassen, siedend gemacht und wieder aufgegossen. Kocht man mit der Seifenbrühe und der Lauge auf je 200 Stück Wäsche 1 Pfund Soda, so braucht man weniger Seife. Die Befürchtung, daß die Soda dem Zeuge schade, ist grundlos, denn die Wäscherinnen müssen dasselbe bei einem Zusatz von Soda weit weniger reiben und bekanntlich ruinirt das Reiben den Stoff. So fährt man wechselsweise den ganzen Tag fort, während man nebenbei das farbige Zeug wäscht.

Die farbige Wäsche wird vor dem Einweichen ebenfalls gesondert, und zwar ächtfarbiger Kattun, weniger gutfarbiger Zitz (Indienne), gefärbte Strümpfe, Wollenstoffe, seidenes Zeug je in einzelne Partieen gebracht. Der ächtfarbige Kattun wird in einem Zuber eingeweicht und so oft man die Laugenwäsche begießt, mit der nämlichen Brühe begossen. Der andere Kattun und der Zitz werden mit dem von der Seifenwäsche abfließenden und etwas verkühlten Wasser vom stärksten Schmutze gereinigt und in einem hellen Wasser vollends sauber gewaschen. Ebenso verfährt man mit den Strümpfen und den einfarbigen Wollenstoffen; die mehrfarbigen und die seidenen werden mit Gallenseife rein gewaschen. Ist man damit fertig, so kommt die Reihe an die angebrühte farbige Wäsche. Zuletzt wird mit

Ausnahme der seidenen Stücke Alles, je nach der Menge der Wäsche, in einem oder zwei Malen in einen Zuber gebracht und siedendes Wasser daran gegossen, was die zurückgebliebene Seife vollends aus dem Zeuge herauszieht. Man nennt dieß das Brühwasser, und läßt die Wäsche gewöhnlich eine halbe Stunde darin liegen. Dann wird sie ausgerungen, in kaltes Wasser gelegt und, sollte man sie noch am nämlichen Tage aufhängen können, wieder ausgerungen; im andern Falle läßt man sie über Nacht im kalten Wasser liegen. Die mit Gallenseife gewaschenen Stücke dagegen brüht man weniger heiß an, ringt sie schnell aus, legt sie in kaltes Wasser, wo sie ebenfalls nicht lange liegen bleiben dürfen, und hängt sie sogleich auf.

Schwadert man die sauber gewaschenen Stücke, bevor sie in's Brühwasser kommen, durch heißes Wasser, so wird die Wäsche besonders klar. Noch ist zu bemerken, daß Mollstoffe, Vorhänge, Spitzen und Stickereien weder gerieben noch ausgerungen, sondern blos durch die Hand gepreßt werden dürfen.

Um 7 Uhr Abends wird mit dem Anbrühen der weißen Wäsche aufgehört.

In der nächsten Nacht beginnt man etwa um 4 Uhr mit dem Waschen der Seifenwäsche, die, sobald sie gewaschen ist, partieenweise in's Brühwasser und nachher in kaltes Wasser gebracht wird; das letztere wird, um der Wäsche ein weißeres Ansehen zu verleihen, mit etwas Blauwasser vermischt. Nach der Seifenwäsche kommt die Reihe an die Laugenwäsche, welche auf die nämliche Weise behandelt wird.

Nimmt man auf je 250 Stück Wäsche 2 Wäscherinnen, so kann man bei diesem Waschverfahren in 1 ½ Tagen fertig sein, wenn man Nachmittags mit dem Einseifen beginnt und die Seifenwäsche am Abend zum ersten Mal anbrüht. Am folgenden Morgen wird sie noch 4—5 Mal angebrüht, während dem das farbige Zeug gewaschen wird; nachher beginnt man sie zu waschen und brüht unterdessen die Laugenwäsche 5—6 Mal an. Man thut daher um der Holz- und Zeitersparniß willen wohl, so viel Waschweiber zu nehmen, als die Menge von Wäsche erfordert, um in 1 ½ Tagen fertig zu sein, vorausgesetzt jedoch, daß der Raum im Waschhause und die Größe des Kessels es gestatte.

Ein anderes Verfahren beim Waschen ist folgendes:

Das Verhältniß des Bedarfs von Seife und Leuten ist das nämliche, wie bei der vorhergehenden Art; auch wird die Wäsche wie bei jener partieenweise und die gröbere von der feineren gesondert. Man legt sie in lauwarmes Wasser, ringt jedes Stück wieder aus, breitet dasselbe auf einem Tische aus, schmiert die Stücke der feineren Wäsche mit purem Seifenbrei, die der gröberen mit Seifenbrei, der mit Lauge verdünnt wurde, ein, rollt jedes Stück fest zusammen und legt es in einen Zuber. Beim Einlegen muß man darauf sehen, daß jede Partie zusammenkommt, damit auch jede einzeln gewaschen werden kann und nicht Alles unter einander geräth. So eingeweicht, bleibt die Wäsche den ganzen folgenden Tag liegen. Am dritten Tag beginnt man um 1 Uhr Morgens.

Die Wäsche wird partieenweise in warmes Wasser genommen und sauber gewaschen; dann wird so viel, als in das über dem Feuer befindliche Wasser gebracht werden kann, aufgedreht, locker in das siedend heiße Wasser gelegt und ungefähr eine Viertelstunde lang darin gekocht. Unter diese Kochbrühe nimmt man gewöhnlich etwas Soda; auf je 200 Stück Wäsche darf man 1 Pfund rechnen, welches auf die verschiedenen Kochpartien vertheilt wird. Ist die Wäsche alle gekocht, so wird sie in einem frisch zubereiteten Seifenwasser noch einmal mäßig durchgewaschen und auf diese Weise zur völligen Weiße gebracht. Hierauf wird sie Stück für Stück ausgedreht, in einen Zuber gelegt, lauwarmes Wasser darauf gegossen, bis sie völlig damit bedeckt ist, und so bis zum folgenden Tage stehen gelassen. Am andern Tage wird sie wie bei der vorhergehenden Art durch kaltes Wasser gespült. Die farbige Wäsche wird nach der oben angegebenen Art behandelt.

Von der Dampfwäsche ist man fast allgemein wieder abgegangen, dagegen ist noch folgende Art zu waschen empfehlenswerth. Zu einem tüchtigen Waschkorb voll Weißzeug, ungefähr 10 Dutzend Stück, bedarf man zunächst 1 Pfund Elain oder Berliner Seife, welche man mit 8—10 Maß Wasser, welches sich zum Waschen eignet, warm stellt in einem großen Topfe. In einem andern kleinen Topf löst man ½ Pfund Soda mit Wasser auf. Das Seifenwasser und das Sodawasser schütte man mit noch so viel Wasser als man zum Einweichen der Wäsche zu gebrauchen denkt, in die Waschwanne. Es darf einen Wärmegrad von 20—23° R. haben. Mit diesem Wasser befeuchte jedes einzelne Stück Wäsche durchaus, und wenn das letzte Stück naß ist, so wird das erste genommen und der Schmutz ausgewaschen. Je weniger das Seifenwasser und die Soda verdünnt ist durch Wasser, um so besser ist es.

Nachdem dieß geschehen, gibt man die Wäsche Stück für Stück in den Kessel, wirft feingeschnittene weiße Seife dazwischen und gießt so viel kaltes Wasser, mit ½ Pfund Soda vermischt, hinzu, als die Wäsche bedarf, um im Kessel zu schwimmen. 1 Pfund weiße Seife ist hinlänglich zum Zwischenschneiden. Nun kommt Feuer unter den Kessel und die Wäsche kocht darin eine Stunde. Man nimmt sie aus dem Kessel, und nachdem sie etwas abgekühlt ist, wird sie ausgewaschen.

Ist dieß geschehen, so wird sie abermals mit kaltem Wasser und mit ½ Pfund weißer Seife, welche fein geschnitten ist, in den Kessel geschüttelt und kocht wieder eine Stunde darin, wo sie herausgenommen wird, ausgespült und in das Brühfaß geschüttelt. Ist die Wäsche im Brühfaß, so gibt man kochend heißes Wasser darauf bis zum Ueberstehen, und läßt sie 12—14 Stunden stehen. Aus diesem Wasser gerungen, wird sie durch Blauwasser gezogen, umgespült und getrocknet.

Was nun das feinste Zeug, wie Chemisetten, Spitzen, Hauben u. dgl. betrifft, so ist es rathsam, das Waschen derselben weder Wäscherinnen noch Mägden zu überlassen, sondern sich selbst damit zu befassen; denn der zarte Stoff dieser Gegenstände verlangt auch eine zarte Behandlung, wenn sie nicht bald unbrauchbar werden sollen. Ueberdieß ist das Verfahren dabei ein ganz leichtes. Man legt nämlich die zu waschenden Stücke in ein großes

Becken, übergießt sie mit lauwarmem Wasser und reinigt sie, ohne stark zu reiben, mittelst einer guten Seife vom stärksten Schmutze, was bei Chemisetten hauptsächlich in der Halsrundung der Fall ist. Sind sie auf solche Weise ausgewaschen, so seift man Stück für Stück auf der Hand ein, legt sie in das Becken und gießt siedendes Wasser darüber, an dem man sie mehrere Stunden zugedeckt stehen läßt. Nach Verfluß dieser Zeit wird das Wasser ab- und wieder warmes Wasser darüber gegossen, und Stück für Stück noch einmal mäßig durchgewaschen, indem man nur an solchen Stellen etwas reibt und Seife anwendet, wo noch Schweißstriche oder Flecken zu bemerken sind. Das Wasser wird dann von Neuem ab- und siedendes Wasser darüber gegossen, worauf man sie wieder zugedeckt stehen läßt. Nach Verfluß einer Stunde kann man sie ausringen und durch kaltes, mit etwas Blau vermischtes Wasser spülen.

Diese Anleitungen werden nun genügen, um einer gewöhnlichen Hauswäsche vorstehen zu können; nur muß ich Dich noch darauf aufmerksam machen, daß Du der Seifenersparniß halber die Seife wenigstens sechs Wochen vor der Wäsche in's Haus schaffest, damit sie noch gut austrocknen kann und folglich fester wird und sich weniger schnell verbraucht.

* * *

Ist die Wäsche endlich aus dem kalten Wasser gespült, so wird die, welche nicht gestärkt zu werden braucht, glatt und fadengrade auf Leinen (Seile) gehängt und mit Wäschklammern befestigt. In Zwischenräumen, welche die Länge der hängenden Stücke bestimmt, wird eine hohe, oben gabelförmig ausgeschnittene Latte so aufgestellt, daß sie die Leine recht in die Höhe hebt, was den Vortheil bringt, daß das aufgehängte Zeug schneller trocknet und Nichts den Boden berührt. Ueberhaupt muß man beim Aufhängen der Wäsche vorsichtig sein, damit das mit so vieler Mühe Gewaschene nicht durch bloße Nachläßigkeit vor dem Trocknen schon wieder beschmutzt wird; auch überlasse man dieses Geschäft einer eigens dazu bestimmten Person und nicht den Waschweibern, da sonst das Feuer vergeblich unter dem Kessel brennt und das Waschen nicht befördert wird.

Die zu stärkenden Gegenstände werden in einen eigenen Wäschkorb gebracht und sogleich gestärkt. Laß Dir nun vorerst sagen, wie Du die Stärke bereiten mußt.

Auf je 200 Stück Wäsche darf man im Durchschnitt ¾ Pfund Stärkmehl berechnen. Ein geringes und deßhalb wohlfeileres Stärkmehl zu kaufen, ist durchaus kein Vortheil, weil das bessere beim Kochen weit mehr aufquillt, als das geringere, und also eine größere Portion liefert. Das Stärkmehl wird in eine Schüssel genommen, mit kaltem Wasser sorgfältig zu einem Teige gemacht und mit der Hand so lange zerdrückt, bis dieser ganz glatt ist und keine Knollen mehr hat. Dann gießt man unter beständigem Umrühren siedendes Wasser daran, bis der Brei ganz dünn ist, bringt ihn in einer messingenen Pfanne über's Feuer, läßt ihn unter fortwährendem Rühren einige Minuten kochen, preßt ihn dann durch ein sauberes Tuch und gießt einige Tropfen Blauwasser darein, bis die Stärke eine schöne hellblaue Farbe hat.

Das Erste, was gestärkt werden soll, sind die Herrenhemden, weil sie die dickste Stärke erfordern. An diesen wird der Halskragen, die Brust und die Manschetten in die Stärke getaucht, über einem nebenanstehenden Becken, das die ablaufende Stärke auffangen soll, ausgerungen und die gestärkten Theile hernach leicht gerieben und gestrichen. Eine weniger dicke Stärke erfordern die Kleider, Schürzen u. dgl.; an den Oberleintüchern wird blos der Umschlag gestärkt. Zu den Vorhängen und Chemisetten bedient man sich einer ganz dünnen Stärke; nur die Spitzen, welche mit der Scheere aufgestellt werden sollen, müssen wieder in dickere getaucht werden. Man hält sich daher stets mittelst Anwendung des warmen Wassers eine dicke, eine mittlere und eine ganz dünne Stärke, was sich auch durch das Ausringen in verschiedene Becken beinahe von selbst ergibt, weil sie durch den jedesmaligen Gebrauch um einen Grad dünner wird. Was man in dünnere Stärke taucht, wird nachher leicht gepatscht, damit sich diese recht verwende und keine Platten oder Streifen hinterlasse.

Gleich nach dem Stärken wird Alles aufgehängt; kann es im Freien geschehen, so ist es schon des schnellen Trocknens wegen ein großer Vortheil; auch wird die von der Sonne beschienene Wäsche weißer, als die auf Böden getrocknete. Muß man jedoch zu einem solchen seine Zuflucht nehmen, so sorge man dafür, daß möglichst viel Luft eingelassen werden kann und kein Staub entstehe.

* * *

Sobald die Wäsche gehörig getrocknet ist, wird sie von der Leine genommen. Aeußerst zweckmäßig ist es, wenn alles Schadhafte vor dem Bügeln (Plätten) ausgebessert wird, um die Wäsche unmittelbar nach demselben wieder in die Schränke ordnen zu können und auf solche Weise das ganze Weißzeug beisammen zu haben. Ich halte es für besser, das Bügeln mehrere Tage zu verschieben und dann Alles in gehörigem Stande zu haben, als nachher das hübsch Zusammengeplättete wieder aufmachen zu müssen; denn man mag es noch so leicht angreifen, das Stück, welches ausgebessert werden soll, muß durchaus wieder runzlig werden, was besonders bei Herrenhemden vermieden werden sollte. Auch weiß ich, daß man im andern Falle das Ausbessern der Wäsche nur zu gern hinausschiebt, um dringendere Arbeiten vorzunehmen, und daher oft die nächste Wäsche herannaht, bevor noch die letzte wieder völlig im Kasten liegt.

Sei nun die Wäsche vor dem Waschen ausgebessert worden oder nicht, in beiden Fällen muß sie, wenn sie getrocknet ist, durchgesehen werden, denn Vieles zerreißt im Waschen oder wird blöde. Auch zeigt sich eine sorgsame Hausfrau, die ihr Weißzeug lange in gutem Zustande erhalten will, in dieser Beziehung äußerst pünktlich, und bessert kleine, unscheinbare Schäden, die in der nächsten Wäsche zu großen würden, sofort aus. Und Du weißt, liebe Frida, es kann dieß auf eine Weise geschehen, daß man das Gestopfte gar nicht oder kaum beobachtet; denn die Nadelkünste der Frauen haben sich besonders auch auf diesen nützlichen Zweig weiblicher Handarbeiten ausgedehnt, und Du selbst hast gewiß vollkommen hübsch nähen und stopfen gelernt. Es wäre daher unnöthig, mich hier in eine Beschreibung des

Stopfens einzulassen; auch könnte sie unmöglich bezwecken, Dich dasselbe zu lehren, denn so etwas lernt sich nur durch Zusehen und Uebung, nicht aber aus Beschreibungen. Nur auf einiges Wesentliche laß Dich noch aufmerksam machen. Bediene Dich beim Stopfen stets eines weichen, ungedrehten Fadens, Plattfaden ist besonders zu empfehlen; bessere das farbige Zeug wo möglich mit Ausfasern vom nämlichen Zeuge aus; stopfe Deine Strümpfe, welche Arbeit, beiläufig gesagt, erst nach dem Bügeln der übrigen Wäsche vorgenommen wird, ja nicht nach Art des Weißzeuges aus, denn sie reißen bei diesem Verfahren sehr gerne; sondern wende den sogenannten Maschenstich dabei an, wodurch sie äußerst dauerhaft werden, und vernachlässige nicht, jede dünne Masche zu übernähen; denn dieß beugt manchem Loche vor und erhält die Strümpfe lange neu, ohne große Mühe zu verursachen, da es ja ein Leichtes ist, den Krümmungen, die der Faden beim Stricken bildet, mit der Nadel zu folgen. — Bei Leintüchern, welche anfangen, in der Mitte dünn zu werden oder zu zerreißen, ist es zweckmäßig, sie auseinander zu trennen, da sie gewöhnlich aus zwei in der Mitte mit einer Naht verbundenen Leinwandsbreiten bestehen, und die Enden, welche vorher die beiden Seiten bildeten, zusammen zu nähen. Bei diesem Verfahren bleiben sie länger ganz, da die Seiten natürlich weniger leiden, als die Mitte. — Endlich untersuche recht genau, ob an den Herrenhemden weder Knopflöcher ausgeschlitzt seien, noch irgend ein Knöpfchen fehle; denn Du glaubst nicht, welche Jeremiaden die bevorzugten Kinder der Schöpfung, die durch die socialen Einrichtungen verzogenen Söhne der Erde anstimmen, wenn ihnen so ein kleines Mißgeschick in die Quere läuft. Ist es doch, als hätte der gute Hiob für die Söhne aller Zeiten den Born der Geduld ausgetrunken!

* *
*

Viele Wäsche kann, wenn sie getrocknet ist, statt des Bügelns bloß gerollt (gemangt) werden, wenn nämlich eine Rolle (Mange) dazu vorhanden ist.

Unter Rollwäsche (Mangwäsche) versteht man die Leintücher, Bettüberzüge, Tischtücher, Handtücher, Küchenzwehlen, Nastücher, Frauenhemden, die Hemden der Dienstboten und die Strümpfe. Sie wird hübsch gerade gezogen, die Enden werden aufgestrichen und mit Ausnahme der Strümpfe ein wenig eingesprengt. Dann legt man sie sorgfältig und so, daß die Ecken überall miteinander übereinstimmen, zusammen, die kleineren Stücke in zwei, die größeren in vier Theile, legt von kleineren Stücken immer 4—5 von einer Partie, wie Servietten, Handtücher, Nastücher, sorgfältig aufeinander, Unterhosen zwei Paare, Frauenhemden zwei, Tischtücher und Leintücher je einzeln, und bringt dann Alles in Körben auf die Rolle. Hier wird das Zeug partieenweise recht genau und fest auf die Rollen gewickelt, damit keine Falten und Runzeln entstehen, das bewickelte Holz aufgelegt und die Rolle 4—5 Mal hin- und hergeschoben. Dann wird das Zeug vom Holze abgenommen und auf dem nebenanstehenden Tische gehörig zusammengelegt. Das feinere Zeug wird, ohne es wieder aufzumachen, noch leicht überbügelt, das gröbere dagegen nicht. Sollte dieses noch etwas feucht sein,

so läßt man es an der Sonne austrocknen oder hängt es zusammengelegt über eine Leine.

Wo keine Rolle vorhanden ist, werden die Strümpfe, Küchenhandtücher, Handtücher, Unterbettanzüge und Unterleintücher blos auseinander gestreckt, gerade gezogen und ordentlich zusammengelegt; größere Stücke müssen zwei Personen mit einander ausstrecken.

Die Wäsche, welche gebügelt (geglättet) werden soll, wird Abends zuvor mit kaltem, zur Winterszeit etwas lauem Wasser eingesprengt, in dem über den Tisch, auf welchem das Geschäft vorgenommen werden soll, ein reinliches Tuch gebreitet wird. Einfache und feine Stücke werden nur auf einer doppelt liegenden, Hemden, Ueberzüge u. dgl. auf beiden Seiten eingesprengt, aber so, daß Nichts zu naß und jedes Stück doch überall befeuchtet wird; gestärkte Gegenstände werden etwas nässer gemacht, als die übrigen. Die eingesprengten Stücke werden ordentlich und fest zusammengerollt und so in die Waschkörbe gelegt, daß jede Partie beisammen und nicht Alles bunt und kraus durcheinander liegt. Um an Herrenhemden die Brust recht steif zu machen, tunkt man diese in eine kalte Stärke. Hiezu nimmt man ungefähr eine Handvoll Stärkemehl, gießt etwas kaltes Wasser daran und zerdrückt es mit der Hand zu einem Brei, der, wenn er ganz glatt ist, mit etwa 2 Schoppen kaltem Wasser verdünnt wird. Der Brusttheil der Hemden wird aus dieser Stärke tüchtig ausgerungen und glatt gestrichen, damit er beim Bügeln nicht streifig wird; dann sprengt man das Hemd ein, rollt es mit einwärts geschlagenem Kragen, dessen Außenseite vorher, wie die Manschetten, in Wasser oder auch kalte Stärke getunkt und ausgerungen wurde, fest zusammen. Die kalte Stärke wird fleißig aufgerührt und das aufgebrachte Wasser durch Zugießen von frischem ersetzt. — Spitzen, feine Hauben und Chemisetten werden ebenfalls in kaltes Wasser getaucht und ausgedrückt, aber nicht zusammengerollt, sondern locker auf einander in ein weißes Tüchlein gelegt. Die eingesprengte Wäsche bleibt bis am Morgen liegen, damit das Wasser sie recht durchziehe.

Um das Bügeln gehörig zu fördern, werden die Bügelsteine, je zwei auf eine Person, am Morgen recht früh in's Feuer gelegt, und wenn sie glühend sind, eingefüllt. Unterdessen bedeckt man einen Tisch, der weder gemalt noch gefirnißt sein darf, mit reinlichen Tüchern. Schon gebrauchte Tischtücher und Aehnliches dazu zu verwenden, ist fehlerhaft, indem der Schmutz durch die Hitze eingebrannt wird und beim Waschen nur schwer wieder herauszubringen ist. Hält man sich eigene Bügeltücher, die zu nichts Anderem verwendet werden, so ist es zweckmäßig, sich zwei ungebleichte, leinene und ein wollenes anzuschaffen, welch' letzteres in die Mitte zu liegen kommt. Sie werden an den Tischecken fest angezogen und mit Stecknadeln oder einigen Stichen befestigt. In der Mitte von jeder Tischseite wird eine Schnur an die Bügeltücher genäht und je die beiden gegenüberbefindlichen Schnüre fest zusammengebunden. Neben diesem Tische muß ein Bügelbrett zum Ausbügeln der Kleider vorhanden sein.

Das Bügeln (Plätten) selbst kann man nur durch wiederholte Uebung erlernen; als Hauptregeln merke man sich dabei, daß man jedes Stück vorher ausstrecke, gerade, glatt und faltenlos auf dem Tische ausbreite und das

Bügeleisen stets in fadengrader Richtung und zwar etwas rasch und gleichmäßig führe, indem man immer wieder zu denjenigen Stellen zurückkehrt, welche nicht gut getroffen zu sein scheinen, und hier etwas aufdrückt. Wer noch nie gebügelt hat, thut wohl, es zuerst an Nastüchern und Handtüchern zu versuchen und sich erst an gestärkte Wäsche zu wagen, wenn man einige Fertigkeit im Plätten einfacher Gegenstände und dichter Zeuge erlangt hat. Zum Plätten von Mull und Stickereien bedarf es großer Gewandtheit. Die glänzenden Spuren, welche der Wäsche ein moirirtes Aussehen geben, suche man zu vermeiden, und sollten durch ein falsch geführtes Eisen falsche Falten gebildet worden sein, so beeile man sich, die faltige Stelle mit einem feuchten leinenen Bäuschchen zu überfahren und frisch zu bügeln. Man halte daher immer ein Schüsselchen mit Wasser und einem reinen weißen Läppchen bei der Hand. Da das Bügeleisen durch das Stehen sehr erhitzt wird, so fährt man jedesmal, wenn man ein Eisen von Neuem zur Hand nimmt, einmal über die Unterlage hin, bevor man es auf das Zeug bringt, da sonst vom ersten Striche leicht Etwas versengt werden könnte. Man verweile auch nie lange mit dem Eisen auf einem Flecke; noch weniger lasse man dasselbe auf der Wäsche oder dem Bügeltisch stehen, wenn man sich von demselben entfernen muß. Jede Person sollte ein eisernes Gestell, Rost genannt, zur Hand haben, worauf die Bügeleisen ruhen, so lange man sich ihrer nicht bedient.

Stickereien, deren Schönheit in dem Erhabenen derselben liegt, müssen auf der linken Seite auf einer weichen wollenen Unterlage gebügelt werden; über diejenigen Gegenstände aber, welche durchaus keinen Glanz vom Bügeleisen erhalten dürfen, lege man ein Stück schönes Velinpapier oder dichten Percal, auf welchem dann das Eisen geführt wird.

Ist ein Stück gehörig überbügelt, so wird es in beliebiger Form fadengerade zusammengelegt. Wird eine Stelle durch ein zu heißes Eisen versengt, so lege man sie eine Weile in kaltes Wasser und setze sie dann der Sonne aus, bis sie trocken ist. Sollte noch ein Flecken vorhanden sein, so wiederholt man dieses Verfahren noch ein- oder zweimal.

Die Wäsche wird erst, nachdem sie recht verkühlt und vertrocknet ist, wieder in Kästen und Kommoden verwahrt, sonst nimmt sie leicht einen Modergeruch an und wird auch weit eher mürbe. Das zuletzt Gewaschene wird immer zu unterst, das noch im Kasten Vorräthige obenauf gelegt, damit nicht einzelne Stücke des Weißzeuges sich abnützen, während andere Jahre lang nicht gebraucht werden.

Ein Inventarium der sämmtlichen Wäsche, worin Abgegangenes und Neuangeschafftes bemerkt wird, dürfte als äußerst zweckmäßig jeder Hausfrau empfohlen werden.

Das sind nun die großartigen Geschäfte, welche so viele unserer Schwestern verleiten, sich dabei recht grämlich zu benehmen. Thue das nie, liebe Frida, das schönste Gesichtchen wird häßlich, wenn die üble Laune seinen heitern Himmel trübt. Wie lieblich ist ein See, so lang der Azur des Himmels aus ihm zurückstrahlt und tausend Lichtfunken sich gleich den feurigen Zungen des heiligen Geistes auf den Scheitel der Wellen setzen! Wer da ihre Sprache verstünde! Doch ja, sie reden die Sprache des Alls,

und ihr melodisches Rauschen verkündet dem Menschen, wie klein er und seine Werke neben den gewaltigen Werken der unermüdlichen und ewig heitern Schöpfung seien; und gewiß hat ihnen Rückert die Worte abgelauscht, wenn er singt:

Siehst du nicht die Sonn' am Morgen steigen immer heiter?
Siehst du nicht die Sonn' am Abend neigen immer heiter?
Freuen nicht die Stern am Himmel sich des ew'gen Glanzes?
Und dazwischen schwebt des Mondes Schweigen immer heiter.
Und so siehst du Sonnenkinder, Frühling, Sommer, Winter,
Und die Erde führen ihren Reigen immer heiter.

Achtzehnter Brief.

Neben der Besorgung der Wäsche liegt der Hausfrau auch die Sorge für die Erhaltung der übrigen Kleidungsstücke und hausräthlichen Gegenstände ob. Dieser Zweck wird durch eine sorgfältige Behandlung und fleißige Reinigung der Gegenstände erreicht.

Abgesehen davon, daß der in Kleidungsstücken vorhandene Staub und Schmutz den Stoff zerfrißt und Motten herbeizieht, müssen die Kleider stets sauber gehalten werden, um immer anständig erscheinen zu können. So oft man sie daher abgelegt, müssen sie, bevor man sie wieder aufbewahrt, gut ausgebürstet, von etwaigen Flecken gereinigt und das Schadhafte daran ausgebessert werden. Man spannt sie über einen hölzernen Bock aus, oder hängt sie in Ermanglung dessen an eine Schraube und klopft mittelst eines dünnen spanischen Röhrchens den Staub heraus. Dann legt man sie ihrer ganzen Länge nach auf einen Tisch zum Ausbürsten. Man hält sich zu diesem Geschäfte zwei Bürsten, eine harte für gröbere und mit Koth befleckte Kleider und eine weiche für feinere Kleidungsstücke, bei welchen, wenn sie nicht in kurzer Zeit die Haare verlieren sollen, nie zu harte Bürsten angewendet werden dürfen.

Bei allen Kleidungsstücken muß immer dem Striche nach gebürstet und der Tisch fleißig mit einem bereit zu haltenden Staublappen abgewischt werden. Bei Herrenröcken wird zuerst der Kragen, dann die Aermel und endlich der Rock selbst gebürstet. Ist die Außenseite gereinigt, so legt man den Rock zusammen und bürstet ihn auf der inneren Seite. Nasse und mit Koth besudelte Kleider läßt man vollkommen trocken werden, bevor man sie bürstet; dann wird der Koth ausgerieben, und ist dieser beseitigt, so wird der zurückgebliebene Staub mit der Bürste vollends entfernt. — Beinkeider, die unten so kothig sind, daß der Zeug zerrieben werden müßte, um sie vollständig zu säubern, werden, so weit der Koth reicht, in kaltem oder höchstens lauem Wasser ausgewaschen, nicht ausgedrückt, sondern nur einige Male geschwenkt, damit sie nicht runzlich werden, und zum Abtrocknen aufgehängt. — Staubflecken werden mittelst einer reinen in Wasser getauchten Bürste entfernt.

Damit aber die Kleider nicht etwa durch das Ausbürsten selbst schmutzig werden, muß man die **Bürsten immer rein erhalten**, was auf folgende Weise geschieht: Man nimmt einen halben Bogen reines Papier, hält es über die scharfe Kante eines Tisches und bürstet über dasselbe hin, doch so, daß man die unter dem Papier befindliche Kante immer trifft, was sich nach einigen Strichen mit der Bürste durch eine schwarze Linie anzeigt. Man legt nun von Zeit zu Zeit wieder eine saubere Stelle des Papiers auf und bürstet so lange, bis die Bürste keinen schmutzigen Streifen mehr hinterläßt.

Weit besser als das Bürsten der Kleider ist jedoch folgendes Verfahren: Man hält sich einen neuen, gut gereinigten Schwamm, taucht ihn in Wasser, drückt ihn tüchtig zwischen einem reinen Tuche aus und fährt damit über die Kleidungsstücke nach dem Striche des Tuches. Die geringe Feuchtigkeit, die in dem Schwamm enthalten ist, nimmt den Staub von allen Stoffen vollständig hinweg und löst zugleich allfällige Flecken auf, während die Bürste die Haare des Stoffes ausreißt und die Kleider sich folglich schnell abnutzen. Darauf aber hat die Hausfrau sorgfältig zu achten, daß die Dienstmädchen nicht, wie häufig geschieht, die Kleiderbürste zugleich zu ihrer Haarbürste und den Schwamm sich in ähnlicher Weise dienstbar machen.

Auch von der gehörigen **Aufbewahrung der Kleider** hängt die längere Erhaltung derselben ab.

Seidene Kleider muß man, damit sie nicht fleckig werden, in die Schränke **hängen** und nicht legen.

Tuchene Kleider müssen, wenn sie eine Zeitlang nicht getragen wurden, und besonders, wenn sie dicht in einander hängen, hie und da gelüftet und ausgeklopft werden.

Um die **wollenen Kleidungsstücke vor Motten zu bewahren**, legt man in Terpentinöl gestärkte Stückchen Papier oder Stückchen Kampfer zwischen sie; stark riechendes Kienholz, Juchtenleder, Bisam oder Moschus thut die nämlichen Dienste.

Auf ebendieselbe Art wird das **Pelzwerk gegen die Motten verwahrt**. Im Frühjahre, wo es abgelegt wird, klopft man es gut aus, wickelt jedes Stück einzeln in ein leinenes Tuch, legt eines der obbenannten starkriechenden Mittel dazu und verwahrt Alles in einer Schachtel oder einem gutschließenden Kistchen, das an einen kühlen, aber nicht feuchten Ort gestellt wird. Eine Talgkerze dazu gelegt, ist ebenfalls ein Schutzmittel gegen die Motten. Im Sommer legt man das Pelzwerk zuweilen an die Sonne und klopft es aus. Verklebt man die Schachteln, in welchen das Pelzwerk liegt, allenthalben gut mit Papier, so ist es vor dem Zutritt der Motten vollständig gesichert.

Die **Hüte** werden mit einer weichen Bürste von Kameelhaar gebürstet und glatt erhalten; wenn sie nicht sorgfältig behandelt werden, so haben sie in kurzer Zeit ein abgeschabtes Ansehen. Da Luft und Staub sie röthlich machen, so müssen Hüte, die man wenig braucht, nach dem jedesmaligen Gebrauche in die Hutschachtel gelegt werden. Naß gewordene Hüte faßt man leicht an, wischt sie mit einem weichen leinenen oder seidenen Tuche

trocken und bürstet sie dann glatt. Sollten an einem Hute, wenn er trocken ist, die Haare so fest kleben, daß sie mit der weichen Bürste nicht losgemacht werden können, so versucht man es mit der harten; falls es auch mit dieser nicht gelingt, so befeuchtet man die Haare ein wenig mit einem in Bier oder Essig getauchten Schwamme und bürstet sie mit der harten Bürste trocken.

* * *

Eben so große Aufmerksamkeit als die Kleidungsstücke verdienen die **Betten**, die so Viele als eine der höchsten Annehmlichkeiten des Lebens schätzen, wo „durch den holden Schlaf die Knoten der strengen Gedanken gelöst, alle Bilder der Freude und des Schmerzes vermischt werden, der Kreis innerer Harmonien ungehindert fließt, und wir, eingehüllt in gefälligen Wahnsinn, versinken und aufhören zu sein.“ Um sie in gutem Zustande zu erhalten, müssen die Betten, in welchen geschlafen wurde, jeden Morgen wohl geschüttelt und aufgelockert werden, damit das Zusammenballen der Federn so viel als möglich verhütet wird. Damit aber die auch bei der besten Pflege durch anhaltenden Gebrauch entstehenden Klumpen nicht zu dicht werden und sich wieder auflösen, legt man die Betten wenigstens einmal jährlich an einem schönen Sommertage an die Sonne, breitet sie entweder auf Brettern oder in einem gepflasterten, sonnigen Hofe auf grobem Packtuch aus, schüttelt sie stündlich einmal und kehrt sie dann auf die andere Seite. Bei dieser Behandlung gehen die Betten ungemein auf, werden von dem angesogenen Schweiß und vom Staube befreit, jede Feuchtigkeit zieht sich aus den darin enthaltenen Federn heraus, und diese werden wieder leicht und locker. Bei dieser Gelegenheit werden die Betten zugleich untersucht, das Schadhafte daran ausgebessert und solche, in welchen ein bedeutender Abgang der Federn bemerkbar ist, nachgestopft.

Am nämlichen Tage werden auch die Matratzen an die Sonne gelegt, und nach dem Schütteln der Betten mit schwanken, glatten Stäbchen auf allen Seiten wohl ausgeklopft und umgewendet. Matratzen, welche in Folge anhaltenden Gebrauches sehr zusammengefallen sind, müssen aufgetrennt, das darin befindliche Roßhaar gezupft, etwaiger Abgang desselben ersetzt und dann wieder frisch gestopft werden.

In Bezug auf die Erhaltung und Reinigung der übrigen hausräthlichen Gegenstände findest Du in beiliegendem Heftchen manche Anweisung; auch werden Dir andere Recepte, die nicht gerade dieses Kapitel berühren und doch oft zu brauchen sind, eine willkommene Zugabe sein. Durch Anwendung solcher Hausmittel kann Manches erhalten, Manches wieder hergestellt, mancher Kreuzer erspart werden. Und heißt nicht an dem Kleeblatt der Tugenden, welche die Grundlage eines geordneten Hauswesens bilden, das eine Blatt **sparen**, das zweite **berechnen**, das dritte **arbeiten**? Wo dieses gehörig gepflegt wird und lustig grünt, da sprießt oft noch ein viertes Blatt, das Glücksblättchen, daneben auf.

Du siehst, liebe Frida, der Geschäfte gibt es genug, wenn das Hauswesen recht gut besorgt werden soll. Aber deßhalb laß Dich nie zu dem Fehler einer übergroßen Geschäftigkeit verleiten, so daß Dir vor lauter

Kochen, Waschen, Scheuern und Handthieren nie beizukommen ist. Was Du thust, das thue ruhig, geräuschlos und zu seiner Zeit; dabei kannst Du viel wirken und doch den Ansprüchen genügen, welche Dein Gatte, der sich in Dir mehr eine trauliche Gefährtin, als eine nie rastende Haushälterin geben will, welche auch Deine Freunde an Dich zu machen berechtigt sind. O höre, wie schön Schefer in seinem Laienbrevier das stille Walten der großen Schöpfung preist, und merke Dir die in diesen Versen enthaltene Lehre:

Die Sterne wandeln ihre Riesenbahn
Geheim herauf, vorüber und hinab,
Und Göttliches vollbringt indeß der Gott
Auf ihren Silberscheiben so geheim!
Denn sieh', indessen schläft in Blüthenzweigen
Der Vogel ungestört, nicht aufgeweckt
Von seiner großen, heil'gen Wirksamkeit;
Kein Laut erschallt davon herab zur Erde!
Kein Echo hörst Du in dem stillen Wald!
Das Murmeln ist des Baches eig'nes Rauschen,
Das Säuseln ist der Blätter eig'nes Flüstern! —
Und Du, o Mensch, verlangst nach eitlem Ruhm?
Du thust, was Du denn thust, so laut geräuschvoll,
Und an die Sterne willst Du's kindisch schreiben?
Doch ist der sanfte Geist in Dich gezogen,
Der aus der Sonne schweigend großer Arbeit,
Aus Erd' und Lenz, aus Mond und Sternennacht
Zu Deiner Seele spricht — dann ruhst auch Du,
Vollbringst das Gute und erschaffst das Schöne,
Und gehst so still auf Deinem Erdenwege,
Als wäre Deine Seel' aus Mondenlicht,
Als wärst Du eins mit jenem stillen Geist.

Recepte.

Fleckenvertilgung aus Weißzeug und Kleidern.

Das Benzin.

Dieses neuentdeckte Mittel zur Vertilgung von Fettflecken aus Stoffen aller Art verdient in erster Linie erwähnt zu werden. Man benetzt ein reines Läppchen oder ein Stückchen Papier mit Benzin und reibt damit auf der befleckten Stelle, bis das Fett verschwunden ist. Selbst die zartesten Farben leiden durch dieses Mittel nicht im Geringsten und man darf es ruhig bei jedem Seidenstoff anwenden. Das Benzin ist auch ein vorzügliches Mittel zur Entfernung von Wagenschmierflecken. Bei Stoffen, welche das Netzen ertragen, wäscht man nachher die mit Benzin geriebene Stelle mit kaltem Wasser ab. Der unangenehm scharfe Geruch desselben verflüchtigt sich sehr schnell, so daß die damit befeuchteten Stoffe bald wieder geruchlos sind. Das Benzin ist in jeder wohleingerichteten Apotheke zu billigem Preise erhältlich. Obwohl dasselbe so zu sagen ein Universalmittel gegen Fettflecken ist, so mögen hier doch noch einige weitere Recepte dagegen folgen.

Fettflecken.

Wenn veraltete Fettflecken im Weißzeug der gewöhnlichen Lauge nicht weichen, so wasche man sie in Pottaschen-Lauge und nachher in warmem Wasser aus.

Fettflecken in bunten Sachen und bei zarten oder unächten Farben reibt man mit Eigelb ein, das mit etwas Ochsengalle oder Branntwein zerrührt wurde; wenn der Flecken verschwunden ist, wird die Stelle in reinem Wasser ausgespült.

Fettflecken in Seidenzeug werden mittelst eines reinen Läppchens mit Bergamottöl oder rectificirtem Terpentinöl befeuchtet und gegen die Wärme gehalten. Ist der Flecken aufgelöst und erwärmt, so legt man auf beide Seiten Löschpapier und fährt mit einem warmen Bügeleisen darüber. Hat das Papier die Fettflecken eingesogen, so befeuchtet man die Stelle mit Weingeist oder kölnischem Wasser. Bei schwarzer Seide saugt ein aufgelegter Brei von spanischer Kreide, wenn er trocken wird, das Fett auf.

Bei Seidenzeugen, welche das Anfeuchten nicht vertragen, zieht man die Fettflecken durch Einsaugung heraus. Zu diesem Behufe nimmt man 3—4 neue irdene Tabakspfeifen, stößt sie in einem Mörser zu staubfeinem Pulver, vermischt dieses mit ½ Loth eben so fein gestoßenen Muskatblüthen und ½ Loth Gewürznelken, bestreut den Flecken einen Messerrücken dick mit diesem Pulver, legt ein weißes Papier darauf und hält etwa eine Minute lang ein warmes Bügeleisen darüber. Sollte sich dann der Flecken noch nicht herausgezogen haben, so streut man noch einmal Pulver darauf und wiederholt das angegebene Verfahren. Ganz veraltete Oel- und Fettflecken werden vorher mit etwas reinem Baumöl angefeuchtet, das einige Minuten darauf liegen bleibt, bevor man das Pulver darüber streut. Dieses Pulver ist auch bei Fettflecken in Tuch und Sammet wirksam. Bei Tuch kann überdieß auch Kampher-Spiritus angewendet werden. Der Flecken wird damit getränkt, dann Löschpapier oben und unten hingelegt und mit einem warmen Bügeleisen überfahren, bis er herausgezogen ist.

Flecken von Oelfarbe

werden mit Terpentinöl befeuchtet, welches die Oelfarbe auflöst. Ist diese weg, so verfährt man wie bei den gewöhnlichen Fettflecken.

Flecken von Thran

werden mit Butter bestrichen, und nachher wie die Fettflecken behandelt.

Flecken von Stiefelwichse, Firnissen u. dgl.

weichen der Rindsgalle. Sie werden damit wie mit Seife bestrichen und nachher in kaltem oder höchstens lauem Wasser gewaschen.

Flecken von Wachs, Pech und Harz

erweicht man mit Terpentinöl, befeuchtet sie dann mit rectificirtem Weingeist, reibt sie sanft und wascht sie in kaltem oder lauem Wasser aus.

Harz- und Wachsflecken in Sammet.

Man befeuchtet sie mit Terpentin-Spiritus, legt Löschpapier darauf und legt sie über Kohlen oder über ein glühendes Eisen. Hat sich die Substanz in das Papier gezogen, so überfährt man den Sammet sanft mit Weingeist und bürstet ihn dem Striche nach aus. — Man bestreicht auch die Flecken bloß mit Seife und legt den Sammet so lange an die Sonne, bis das Wachs weich geworden ist; dann wäscht man den Flecken mit Wasser aus und trocknet ihn über einem heißen Bügeleisen ab.

Wagenschmierflecken in Tuchkleidern.

Die Flecken werden mit gewöhnlichem Branntwein befeuchtet, und bleiben so eine Viertelstunde liegen. Dann bestreicht man sie mit Eigelb, reibt sie sanft zwischen den Fingern, wascht die Stelle in frischem Wasser aus, drückt sie aus und wiederholt das angegebene Verfahren etliche Male. Zuletzt wischt man es mit einem weißen leinenen Tuche ab und läßt es trocknen.

Rostflecken in Weißzeug.

Man benetzt feingestoßenen Weinstein, bestreicht sie damit und reibt sie dann gelinde aus. Bei zarten Geweben nimmt man Sauerkleesalz und behandelt sie ebenso. Oder man drückt Citronensaft in einen silbernen Löffel, macht ihn über einem Lichte siedend und hält während dieses Siedens den Fleck hinein.

Flecken von scharfen Säuren und Salzen.

Essig und scharfe Säuren flecken auf weißen Zeugen nicht, doch ist es rathsam, sie bald auszuwaschen. Kalk wirkt ätzend und zerstörend, aufgespritzter Kalk muß daher schnell abgebürstet und in weißem Zeug die Stellen mit Essig oder Citronensaft befeuchtet werden. Farbiger Zeug dagegen muß in Wasser getaucht und die bespritzten Stellen mit Pottaschen-Auflösung oder verdünntem Salmiakgeist bestrichen werden.

Obst- und Weinflecken in Tischzeug.

Bestreicht man Flecken von rothem Wein, so lange sie noch naß sind, mit Butter oder Unschlitt, so werden sie beim Waschen leicht herausgehen. Wenn dieß aber wegen Anwesenheit von Gästen nicht geschehen kann, so wascht man sie nachher in reinem Kornbranntwein und dann mit Wasser und Seife aus, und spült sie zuletzt durch reines Wasser, oder man behandelt sie auch auf folgende Weise: Man vermischt in eine Obertasse einen Theelöffel voll gepulverten Braunstein mit einem Eßlöffel voll Salzsäure, und setzt die Tasse in eine mit heißem Wasser angefüllte Untertasse. Der farbige Flecken wird mit Wasser angefeuchtet, und sobald ein scharfer Dampf aus der Obertasse aufsteigt, über diesen hingehalten. In einigen Minuten wird der Flecken völlig verschwunden sein.

Zweckmäßig ist, beim Vergießen von rothem Wein auf das Tischtuch sogleich Salz auf den nassen Fleck recht dick aufzustreuen.

Tintenflecken auf weißem Zeug, Papier und Holz können auf eben diese Weise vertilgt werden, ohne daß beim Papier das Geschriebene oder der Druck dabei leidet.

Weißzeug, das durch und durch fleckig ist, wird aus kaltem Wasser gespült, dann in ein verdünntes Chlorkalkwasser, wie man dasselbe in Bleichen und Druckereien gebraucht, eine Viertelstunde lang eingeweicht und nachher durch mehrere kalte Wasser gezogen.

Bereitung des Chlorkalkwassers.

Man gibt 8 Loth frischen, in der Apotheke erhältlichen Chlorkalk mit 2 Pfund Regenwasser in eine Flasche, pfropft sie gehörig zu und schüttelt die Mischung tüchtig. Wenn dieselbe einige Zeit ruhig gestanden ist und sich abgeklärt hat, so gießt man sie ab. Von diesem Wasser, welches alle Pflanzenfarben bleicht, wird eine Portion in warmes Wasser gegossen und die fleckigen Stellen des Zeuges hineingelegt, bis die Flecken verschwunden sind. Nachher wäscht man sie mit Seifenwasser aus und brüht das Wäschestück gehörig aus, damit der Zeug nicht darunter leidet. Fleckige Nastücher und Weißzeug mit Stockflecken werden ebenfalls in solchergestalt verdünntes Chlorkalkwasser gelegt; auch gießt man von demselben etwas in das Wasser, in welchem Wäsche gewaschen wird, falls diese durch langes Liegen gelb geworden ist.

Regenflecken.

Man gießt einen Schoppen Regenwasser in ein Glas, mischt für 3 Kreuzer Weinsteinöl darunter, schüttelt es gut durcheinander und läßt es eine halbe Stunde stehen. Nun taucht man ein reines Läppchen in dieses Wasser, betupft die Regenflecken damit, überstreicht dann das Tuch mit einem anderen trockenen Lappen dem Striche nach, und überfährt es mit einem warmen Bügeleisen.

Tintenflecken.

Die einfachste Art, Tintenflecken aus weißem Zeug zu vertilgen, ist die, daß man den Flecken mit Wasser benetzt, Sauerkleesalz darüber streut und sachte reibt, bis er ausgegangen ist, oder die eingeriebene Stelle über Wasserdampf hebt. Dann wird sie in kaltem Wasser ausgespült.

Stockflecken.

Diese entstehen durch erstickte Feuchtigkeit in der Wäsche, und zeigen sich in unzähligen kleinen grauen Pünktchen. Um sie fortzuschaffen, vermischt man einen Eßlöffel voll zerstoßenes Kochsalz mit einem Theelöffel voll gepulvertem Salmiak, und gießt an diese Substanzen das benöthigte Wasser, um sie auflösen zu können. Die Flecken werden damit bestrichen, einige Stunden der Luft ausgesetzt und dann ausgewaschen.

Flecken, welche beim Bügeln durch Versengen entstanden sind.

Man befeuchtet die beschädigte Stelle abwechselnd mit aufgelöstem Chlorkalk und reinem Wasser und zuletzt mit einer schwachen alkalischen Lauge.

Die blauen Flecken aus grünen Kleidern auszumachen.

Man tränkt ein weißes leinenes Tüchlein mit Salmiakgeist, benetzt damit die befleckten Stellen, wischt es mit einem anderen leinenen, trockenen Tuche rein ab und wiederholt dieses Verfahren mehrmals. Nachdem man dann die feuchten Stellen über einem Kohlenfeuer getrocknet hat, wird die grüne Farbe wieder hergestellt sein.

Wein-, Essig- und Urinflecken aus Tuch- und Seidenkleidern zu vertilgen.

In 2 Schoppen reines Wasser gießt man für 2 Kreuzer Jungfernmilch, schüttelt es wohl durcheinander und benetzt die Flecken einige Male damit. Bei grüner, rother oder violetter Farbe dagegen legt man eine Haselnuß groß Pottasche in etwas frisches Wasser, läßt sie darin zergehen, bestreicht die Flecken damit und legt dann das Kleid zwischen ein leinenes Tuch, mit dem man es abtrocknet. Sollten die Flecken noch nicht weg sein, so wiederholt man dieses Verfahren, bis die wirkliche Farbe wieder hergestellt ist.

Spiegelflecken aus Sammt wegzuschaffen.

Wenn in Folge eines Druckes oder durch Reibung die kurzen, aufstehenden Fäden des Sammets schief zu liegen kommen, was man Spiegelflecken heißt, so befeuchtet man die Rückseite dieser Stellen mit einem in reines Wasser getauchten Schwamme und zieht sie dann sogleich und wieder auf der Rückseite langsam über ein heißes Bügeleisen, während man auf der rechten Seite mit dem Schwamme in entgegengesetzter Richtung der Fäden fährt. Sollte dieß doch nicht genügen, so legt man eine reine, vom Fette gesäuberte Speckschwarte auf den Spiegel, beschwert sie mit einem Buche und läßt sie einige Tage darauf liegen. Dieß gibt den Fäden des Sammets ihre vorige Richtung zurück.

Den Glanz wieder herzustellen, der durch Verilgung von Flecken verloren geht.

Man taucht eine Bürste in Wasser, worin arabischer Gummi aufgelöst worden ist, und überstreicht die matten Stellen dem Striche des Zeuges nach, bis sie wieder glänzend geworden sind. Die bestrichene Stelle wird mit einem Papier belegt und mit einem Gewicht beschwert, bis sie trocken ist.

Wollen- oder Seidenwäsche.

Flanell zu waschen.

Man löst einige Löffel voll Weizenmehl in lauwarmem Wasser auf, wascht den Flanell damit, spült ihn in kaltem Wasser aus und wiederholt dieses Verfahren, bis er eine reine weiße Farbe hat. — Oder man macht aus Wasser und feingeriebener weißer Kreide einen ziemlich dicken Brei.

Mit diesem wird der Flanell wie mit Seife in warmem Wasser ausgewaschen und bleibt dann einige Zeit im Wasser liegen. Nachher wird sämmtliche Kreide durch fleißiges Ausspülen mit Wasser aus dem Zeuge entfernt. Der Flanell, und wenn er noch so gelb geworden ist, wird bei diesem Verfahren wieder weiß und alle schmutzigen und fetten Theile von der Kreide angesogen. Auch erhält er sich längere Zeit weiß.

Wollene Unterleibchen.

Um sie recht rein und weiß zu waschen, bedient man sich einer Seife, die folgendermaßen verfertigt wird:

Man löst $^5/_4$ Pfund Sodaseife in 3 Pfund heißem Wasser und $^1/_2$ Pfund krystallisirtes kohlensaures Natron in 1 Pfund Wasser auf, und vermischt dann beide Auflösungen, wenn sie etwas abgekühlt sind. Sie erkalten zu einer festen Masse und werden in Stücke zerschnitten.

Abgetragene wollene Kleider.

Von 1 $^1/_2$ Pfund Buchenasche und 1 Maß kochendem Wasser macht man eine Lauge, setzt $^1/_2$ Pfund Seife dazu, die in $^1/_2$ Maß heißem Wasser aufgelöst wurde, rührt 1 Schoppen frische Ochsengalle hinein und zuletzt eine Mischung von 1 $^1/_2$ Maß Weingeist, $^1/_2$ Loth Salmiak und zwei Eßlöffel voll Lavendelöl. Um ihnen Glanz zu verleihen, werden sie, wenn sie mit dieser Tinktur gereinigt und trocken sind, mit einem Absud von $^1/_2$ Pfund Flohsamen und 3 Maß Wasser, den man durchseiht und mit 4 Schoppen Ochsengalle versetzt, bestrichen. Wenn sie trocken sind, bürstet man sie gut aus.

Wollene Shawls

werden mittelst einer reinen Bürste mit Krausemünzwasser genetzt, durch eine Gummiauflösung gezogen und appretirt.

Rockkrägen zu reinigen.

Sie werden abgetrennt, in eine Mischung von 1 Theil Ammoniak und 10 Theilen Wasser gelegt, tüchtig geklopft und dann ausgebürstet. — Auch mit Benzin lassen sie sich gut reinigen.

Weiße seidene Zeuge zu waschen.

$^1/_2$ Pfund gewöhnliche und 4 Loth venetianische Seife wird dünn geschabt, 1 Quint pulverisirten Weinstein darunter gemengt, mit ganz wenig Wasser zu einem Teige verarbeitet, in beliebige Formen gedrückt und getrocknet. Der Seidenzeug wird in laues Wasser eingeweicht, mit dieser Seife gewaschen, bis er sauber ist, und dann durch ein reines Wasser geflößt. Aus diesem Wasser wird er in ein anderes Wasser gelegt, in welchem zuvor etwas feiner Zucker aufgelöst wurde. Nach einer Weile wird der Zeug herausgenommen, ausgedrückt und nach dem Trocknen gebügelt.

Gefärbte Seidenzeuge.

Kleider werden vor dem Waschen zertrennt und das Futter herausgenommen, damit dasselbe den Seidenzeug nicht fleckig macht. Man probirt

den Zeug vorerst an einer Ecke in warmem Wasser, ob die Farben gut sind. Ist dieß der Fall, so wird er mit venetianischer Seife in mäßig warmem Wasser gewaschen, denn zu farbiger Seidenwäsche darf man durchaus kein warmes Wasser nehmen. Sind die Farben unächt, so bereitet man sich folgende Seife dazu: Man vermischt 8 Loth feingeschabte venetianische Seife mit einer halben Messerspitze voll feingestoßenem Weinstein, ebensoviel Grünspan, 12 Tropfen Terpentingeist, 12 Tropfen Weinsteinöl und 40 Tropfen destillirtem Citronensaft. Dieß Alles knetet man zu einem Teig und bringt ihn in beliebige Formen. Zum Gebrauche wird diese Seife klein geschnitten und mit Wasser gekocht, bis sie sich darin aufgelöst hat und Schaum gibt. Die zweckmäßigste Art des Waschens besteht nun darin, daß man den Seidenzeug auf einem Tische über ein reines weißes Tuch breitet, von dem gekochten und etwas abgekühlten Seifenwasser darauf hingießt und mit einer feinen Bürste fleißig darüber hinfährt. Nachdem der Zeug gereinigt ist, wird er durch frisches Wasser gespült, bis keine Seife mehr daran ist. Dann legt man ihn zusammen und drückt das Wasser so viel als möglich aus, denn Seidenzeuge dürfen nie ausgerungen werden. Nachher hängt man ihn zum Trocknen auf, feuchtet ihn wieder mit etwas Wasser an und bügelt ihn aus.

Seife für Seidenzeuge.

1 Pfund geschnittene, gewöhnliche Seife, etwas Ochsengalle, 2 Loth Honig, 3 Loth weißer Zucker, ½ Loth venetianischer Terpentin werden in einem irdenen Topfe über dem Feuer gut unter einander gerührt und in eine beliebige Form gebracht.

Seidene Bänder.

In 1 Schoppen Wasser gießt man für 2 Kreuzer Jungfernmilch und wascht die Bänder in dieser Mischung durch. Noch hübscher werden sie mit folgender Seife:

In 1 Schoppen Weinbranntwein werden 8 Loth venetianische Seife klein geschnitten und bleiben so lange darin stehen, bis die Seife sich aufgelöst hat. Hierauf werden 8 Loth Honig etwas warm gemacht und dazu gerührt. — Die Bänder werden mit einer weichen, in diese Mischung getauchten Bürste dem Faden nach überfahren, bis sie rein sind, nach diesem zweimal aus reinem Wasser geflößt, aber immer der Länge nach durch die Hand gestreift, dann zwischen ein Tuch gelegt, und nachdem sie ein wenig abgetrocknet sind, mit einem recht glühenden Bügeleisen gebügelt.

Wollenmusselin und Halbwollenstoffe

werden in lauem Seifenwurzelwasser rein gewaschen. Dann legt man das Zeug in kaltes Wasser, drückt es gut aus, rollt es zwischen zwei leinene Tücher und trocknet es möglichst schnell.

Bereitung des Seifenwurzelwassers.

Man kocht eine Handvoll klein zerschnittene Seifenwurzel in 12 Pfund Regenwasser eine halbe Stunde lang und seiht das Wasser dann durch

ein Tuch. Die Wurzeln können zweimal benutzt werden. Dieses Wasser gibt den Wollenstoffen eine schöne und frische Appretur.

Seife zu grünen oder grün gestreiften seidenen Kleidern.

1 Loth ungelöschten Kalk, ½ Loth gröblich gestoßenen Salmiak, ½ Quint fein gestoßenen Grünspan läßt man mit 4 Loth Weingeist an der Sonne oder beim warmen Ofen einige Tage destilliren. Dann schabt man 8 Loth venetianische Seife und knetet sie mit dem Benöthigten von der obigen Mischung zu einem Teige, den man nachher trocknen läßt. Beim Waschen verfährt man mit dieser Seife wie bei den übrigen seidenen Kleidern.

Gallenseife.

Diese Seife dient zum Waschen von farbigen Baumwollen-, Wollen- und Seidenstoffen, indem sie die Farben ganz gut erhält, während sie doch den Schmutz vollkommen wegnimmt.

1 Pfund gewöhnliche Seife wird zu kleinen Scheiben zerschnitten und in 2 Schoppen Ochsengalle eingeweicht. Dann mischt man 3 Loth feinen Zucker, 1 ½ Loth klaren Honig, 1 ½ Loth venetianischen Terpentin darunter, und läßt dieß Alles auf einem gelinden Feuer wohl zusammen kochen, während man es oft umrührt, damit die Masse nicht ansitzt. Wenn sie gehörig gekocht ist, läßt man sie in einer flachen Schüssel erkalten und schneidet sie dann in beliebige Stücke.

Seife für Kattun.

1 Pfund gewöhnliche Seife, ½ Pfund Ochsengalle, 3 Loth venetianischer Terpentin. Verfahren wie oben.

Schwarzen Seidenzeug wieder aufzufrischen.

Man wascht ihn mittelst eines in Bier, Krausemünzwasser, Branntwein oder mit Wasser verdünnter Ochsengalle getauchten Schwammes, oder:

Man läßt einen Schoppen Hutmacherschwärze mit einem zerschnittenen Gallapfel und einem Löffel voll Kupferwasser unter beständigem Umrühren aufkochen, seiht es dann durch ein Tuch und stellt es mit einem Löffel voll gestoßenem Gummi auf ein Kohlenfeuer, läßt es unter stetem Rühren nochmals kochen, bis der Gummi aufgelöst ist, und stellt es dann vom Feuer weg.

Der Seidenzeug wird nun mit einer Bürste vom Staube gereinigt, mit der Farbe mittelst eines Lappens, den man darein taucht, befeuchtet, dann zwischen dunkelblaues Papier gelegt, um ein Rollholz geschlagen und gerollt, bis er beinahe getrocknet ist. Sind alle Stücke gerollt, so wird blaues Papier auf das Bügelbrett gelegt, der Zeug darauf gebracht, mit ähnlichem Papier bedeckt und gebügelt.

Schwarze Spitzen wieder aufzufrischen.

Aus schwarzen Spitzen, die nicht zu sehr beschmutzt sind, bürstet man den Staub, taucht sie in arabischen Gummi, der in Essig aufgelöst wurde,

legt sie auf ein Brett und drückt sie mit einem Schwamme recht glatt auf. Dann läßt man sie an der Sonne oder beim warmen Ofen schnell trocknen.

Oder man wascht sie in einem Wasser, dem man Rindsgalle zusetzt, spült sie gut aus und kocht, um sie zu steifen, etwas Hausenblase in Wasser, dem man etwas Branntwein zusetzt.

Schmutzige oder röthliche Spitzen aber bedürfen einer Farbe aus folgenden Bestandtheilen: Man läßt für 3 Kreuzer blaue Brasilienspäne, für 3 Kreuzer feingestoßene Hausenblase und für 3 Kreuzer feingestoßenen Gummi mit Wasser aufsieden und dann abkühlen. Nun werden die Spitzen durchgezogen, mit einem Schwamme auf ein Brett gedrückt und wie oben behandelt.

Schwarzen Seidenstoffen und Spitzen wieder Glanz und Festigkeit zu verleihen.

Man nimmt sie auf ein Bügelbrett, bestreicht den Boden eines glühend heißen Bügeleisens mit einer reinen, weißen Wachsscheibe und überfährt dann schnell den Zeug damit, und zwar auf der rechten Seite.

Farbigen Atlas- und Seidenbändern wieder Glanz zu geben.

Man läßt 8 Loth arabischen Gummi in etwas Bier zergehen; mischt zerklopftes Eiweiß darunter, legt das Band auf ein Brett, überstreicht es auf der linken Seite mit einem in Gummi getauchten leinenen Tüchlein, reibt die Flüssigkeit ein und läßt es dann trocknen.

Weißen Flor und Seidentüll zu waschen.

Der Stoff wird zusammengelegt, weitläufig zu Faden geschlagen und in laues Regenwasser eingeweicht. Unterdessen wird venetianische Seife mit siedendem Wasser zu einem dicken Brei angerührt, der Stoff mit diesem Brei angestrichen, durchgeknetet, ausgedrückt, wieder bestrichen, mit etwas wärmerem Wasser angeweicht, durchgeknetet und 4- bis 5mal so behandelt. Hierauf wird er aus lauem und zuletzt aus einigen frischen Brunnenwassern geflößt, bis er von der Seife vollkommen gereinigt ist. Auf etwa 5 Ellen nimmt man für 4 Kreuzer Traganth und für 3 Kreuzer Gummi, die beide schön weiß sein müssen, weicht dieß über Nacht in frisches Wasser ein, preßt es am Morgen durch ein Tuch und knetet den Stoff damit durch. Nun wird der Fadenschlag ausgezogen und der Stoff in ein Körbchen gelegt. Man wirft etwas Schwefel auf glühende Kohlen, hält das Körbchen darüber, bis es recht vom Schwefeldampf durchzogen ist und er oben herausgeht, und bügelt dann den Stoff ganz feucht.

Fleckkugeln zur Vertilgung von Oel- und Fettflecken aus seidenen Zeugen.

Man knetet 2 Loth Siegelerde und 2 Loth römischen Bolus mit etwas gutem, starkem Franzbranntwein zusammen und macht Kugeln daraus. Von diesen schabt man etwas auf die Fettstelle, fährt mit einem heißen Bügeleisen darüber und reibt oder bürstet das Pulver ab.

Fleckkugeln für Essig- und Weinflecken.

Man knetet 4 Loth weiße Seife, 2 Quint Terpentinöl und 1 Quint Salmiak zu einer Masse und färbt sie mit etwas Kienruß schwarz.

Fleckkugeln zur Vertilgung von Fett-, Harz- und andern Flecken aus Tuch und farbigen Stoffen.

Man löst 8 Loth Seife in hinreichendem Weingeist auf, vermischt 3 Eidotter damit und gießt nach und nach 2 Loth Terpentinöl dazu. Diese Mischung wird mit Walkerde so lange vermengt, bis sie sich zu Kugeln kneten läßt.

Andere Art.

4 Loth weiße Seife, 1 Loth weißer Bolus, 1 Quint Terpentin und Weingeist werden in einem irdenen Topfe über dem Feuer gut unter einander gerührt und geformt.

Fleckkugeln für Pech, Wachs, Oelfarben.

4 Loth weiße Seife, 3 Quint reine Pottasche, 2 Quint Wachholderöl. Verfahren wie oben.

Blauwasser.

1 Pfund Wasser wird eine Stunde mit 4 Loth Blauholz gekocht, 4 Loth gestoßener Alaun und 1 ½ Quintchen gestoßener Indigo zugesetzt, noch etwas gekocht und durchgeseiht. Von dieser Flüssigkeit gießt man in das Wasser, bis es die erwünschte Farbe hat.

Gewöhnliche Handschuhe zu waschen.

Man wascht sie in Seife und Wasser, spült sie dann in kaltem Wasser nach und läßt sie etwas abtrocknen. Hierauf reibt man sie mit Citronensaft gut ein, pudert sie dick ein, läßt sie in einem Tuche vollends trocknen und reibt sie dann durch die Hand. Hiezu kann der Saft von faulen Citronen angewendet werden. Der Puder kann auch weggelassen werden, doch macht er sie schöner. Wer keine Form zu den Handschuhen hat, muß sie, bevor sie völlig trocken sind, einigemal auf die Hand ziehen. — In lauer Buttermilch waschen, mit Eigelb beschmieren und wieder in Buttermilch auswaschen, bis sie rein sind, macht sie auch hübsch. — Ebenso können sie schön mit Benzin gewaschen werden.

Waschlederne Handschuhe wascht man auf der Hand mit Seife und lauwarmem Wasser, spült sie nicht und zieht sie, wenn sie getrocknet sind, schön gerade. Ammoniakflüssigkeit, mit 8 Theilen Wasser verdünnt, macht sie sehr rein und schön.

Federn zu waschen.

Man kocht venetianische Seife mit Regenwasser eine Viertelstunde in einem glasirten Gefäße und rührt sie mittelst eines Stockes zu Schaum. Mit diesem Seifenwasser feuchtet man die Federn an, zieht sie zwischen den

Fingern durch und streift das Unreine davon ab; dann spült man sie mit lauwarmem Wasser, drückt dieses gut aus, legt die Federn zwischen zwei leinene Tücher und zupft sie aus. Nun nimmt man glühende Kohlen auf den Herd, streut gestoßenen Schwefel darauf, faßt die Federn an bei den Enden, hält sie hoch über den Schwefeldampf, schüttelt sie und fährt damit fort, bis sie trocken sind. Sie werden dadurch kraus und weiß; dann hängt man sie an einem warmen Orte auf.

Hausfärberei.

Vorbemerkung.

Kleidungsstücke, die ihre Farbe verloren haben und unansehnlich geworden sind, deren Stoff aber noch dauerhaft ist, lassen sich oft durch Auffärben recht ordentlich wieder herstellen. Bei einiger Sorgfalt und pünktlicher Beobachtung der angegebenen Regeln darf jede Frau den Versuch damit machen.

Die ersten Erfordernisse zum Färben sind ein weiches, von mineralischen und salzigen Substanzen freies Wasser, Reinlichkeit der dazu nöthigen Gefäße, besonders Vermeidung aller Fettigkeiten, und Aechtheit der Färbestoffe.

Der zu färbende Zeug muß zuerst mittelst Seife rein gewaschen und dann gehörig durch frisches Wasser gespült werden. Die Farbe wird in einem großen, wo möglich kupfernen Kessel bereitet, der Zeug ganz unter die Farbebrühe getaucht, und noch ehe diese in's Sieden kommt, zuweilen aufgezogen und wieder untergetaucht. Seiden- und Wollenstoffe müssen vorher in einer Alaunbeize, deren Bereitung angezeigt werden wird (siehe Purpurfarbe), gebeizt werden. Bevor der Zeug jedoch in die Farbe getaucht wird, muß die Alaun- oder Weinsteinbeize gut abgeschäumt werden, damit der Stoff nicht fleckig wird. Wenn der Zeug die gewünschte Farbe angenommen hat, so wird er so lange durch kaltes Wasser gespült, bis dieses nicht mehr davon gefärbt wird. Beim Trocknen hängt man den Zeug an einen schattigen Ort.

Um jedoch beim Auffärben farbiger Stoffe nicht irre zu gehen, muß man einige Kenntniß von den Farben und der Mischung derselben haben. Man nimmt nämlich fünf Grundfarben an: schwarz, blau, roth, gelb und weiß, aus deren Zusammensetzung wieder andere Farben und Schattirungen erzielt werden; zum Beispiel: schwarz mit weiß vermischt gibt aschgrau; roth mit weiß wird rosenfarb: dunkelblau mit weiß himmelblau; blau mit roth violett; blau mit gelb grün. Legt man daher einen gelben Stoff in eine blaue Farbe, so wird derselbe grün, während ein weißer Zeug in der nämlichen Farbe blau würde u. s. f. Helle Farben können dunkler, dunkle jedoch nicht heller gefärbt werden. Die meisten der folgenden Farben lassen sich bei allen Stoffen, leinenen, baumwollenen, seidenen und wollenen anwenden.

Baumwollen- oder Leinenzeug schwarz zu färben.

Man kocht braune Eichenholzspäne zwei Stunden lang ab, gießt dann das Wasser davon ab, setzt diese wieder über's Feuer, legt den Zeug hinein und läßt ihn eine gute Stunde darin kochen. Hierauf nimmt man ihn heraus, ringt ihn aus und läßt ihn abkühlen. Das zurückgebliebene Wasser wird nun mit einem der zu färbenden Sache angemessenen Theile Schleif- und Kupferwasser vermischt, abgekocht, gereinigt und der Stoff dann so lange darin gefärbt, bis er die gehörige Schwärze hat.

Blau zu färben.

Auf je 1 Pfund Zeug werden 4 Loth Brasilienspäne genommen und 1 Stunde mit Wasser gekocht. Dann wird das Wasser von den Spänen abgegossen, mit 2 Loth Grünspan wieder auf's Feuer gebracht und gut unter einander gerührt. Nun wird die Farbe vom Feuer genommen, der Zeug hineingetaucht und darin liegen gelassen, bis die Farbe kalt ist. Dann wird er herausgenommen, die Farbe wieder heiß gemacht und das obige Verfahren wiederholt, bis der Stoff die beliebige Farbe hat.

Violenbraun.

Auf je 1 Pfund Zeug weiche 4 Loth Brasilienspäne 10—12 Stunden lang in gute Holzlauge ein und koche sie hernach 1 Stunde mit Wasser. Dann mische 2 Loth feingestoßenen Grünspan darunter, rühre es gut durch einander und behandle den Zeug wie oben.

Violet.

Auf je 1 Pfund Zeug wird 8 Loth Fernambuk, 11 Loth Blauholz und 4 Loth Alaun 24 Stunden in Fluß- oder Regenwasser eingeweicht; nun kocht man Alles eine Stunde lang, nimmt es dann vom Feuer und läßt es kalt werden. Unterdessen kocht man etwa 7 Maß Wasser mit 4 Loth weißem Weinstein und 1 Loth Vitriol eine halbe Stunde lang, gießt dann die durchgeseihte Brühe der Farbhölzer dazu und mischt noch 2 Loth Färberpottasche darunter. Der Zeug wird nun hineingetaucht, fleißig umgewandt und eine Viertelstunde gekocht. Dann nimmt man die Farbe vom Feuer, läßt sie sammt dem Zeug eine volle Stunde zugedeckt stehen, nimmt es dann heraus und behandelt es, wie in der Vorbemerkung angezeigt wurde.

Orleansgelb.

Auf 1 Pfund Zeug nimmt man 2 Loth zerriebenen Orleans, läßt ihn in einer schwachen Lauge eine Viertelstunde kochen, mischt 1 Loth eingeweichten Grünspan darunter, rührt es durch einander, taucht den Zeug ein, wendet ihn gut darin um und läßt ihn eine halbe Stunde zugedeckt daran stehen.

Goldgelb.

Unter obige Farbe wird das Wasser von 2 Loth abgekochtem Quercitron gemischt.

Ein anderes schönes Gelb, besonders für Seidenzeug, erzielt man, wenn auf 1/2 Pfund Zeug 3 Pfund kleingestoßenes Gelbholz 1 Stunde lang mit Wasser gekocht, dann 6 Loth gestoßene Galläpfel zugesetzt und noch eine Stunde damit gekocht werden. Wenn die Farbe vom Feuer genommen ist, wird der Zeug hineingetaucht, fleißig darin umgewendet und 10—12 Stunden darin liegen gelassen. Nach dem Herausnehmen zieht man ihn durch eine Pottaschenlauge und dann durch frisches Wasser.

Citronengelb.

Auf 1 Pfund Zeug wird 1 Pfund Fernambukspäne 24 Stunden lang in 10 Maß Wasser eingeweicht; nun kocht man sie mit 5 Loth Alaun und 5 Loth weißem Weinstein eine volle Stunde lang, gießt dann die Brühe ab, wendet den Zeug darin um, läßt ihn 1 Stunde damit kochen und spült und trocknet ihn dann. Unterdessen wird in 6 Maß Wasser eine Handvoll Curcume gekocht, die Brühe geseiht, der Zeug eine halbe Stunde darin gekocht. Dann wird er vom Feuer genommen und bleibt 2 Stunden gut zugedeckt an der Farbe stehen.

Roth.

Auf 1 Pfund Zeug wird 1/2 Pfund Fernambukholz in einem Beutel über Nacht in frischem Wasser eingeweicht, dieses mit dem Holz am nächsten Tage eine volle Stunde gekocht und dann mit 3 Loth Alaun vermischt. Wenn dieser geschmolzen ist und die Farbe recht kocht, so nimmt man sie vom Feuer, legt den Zeug hinein, zieht ihn mehrmals in die Höhe und läßt ihn dann in der Farbe erkalten.

Rosenroth.

1/4 Pfund Saflor wird in einem leinenen, wohl zugebundenen Beutel in fließendem Wasser so lange durchgewaschen und geschlagen, bis sich keine gelbe Farbe mehr auswäscht. Nun schüttet man den Saflor in einen großen Napf, thut 1/2 Pfund weiße Pottasche dazu und gießt 1 Maß Weinessig darüber. Die Farbe fängt nun an zu steigen und zu schäumen, und wird, bis sie nicht mehr schäumt, immer von einem Napf in einen andern gegossen; ist sie endlich abgeklärt, so wird der Zeug eine halbe Stunde lang darin eingeweicht.

Grün.

Auf 1 Pfund Zeug werden 7 Loth Bauholz und 1/2 Loth Grünspan, jedes besonders, eine Nacht in Flußwasser eingeweicht; dann in 8 Maß Wasser 1/2 Pfund Scharte eine volle Stunde gekocht, die Scharte herausgenommen, in die Brühe 2 Loth Färberpottasche gethan, der Zeug hineingetaucht, tüchtig umgewendet, eine Viertelstunde mitgekocht und dann ausgespült. Das Blauholz wird nun in dem Wasser, in welchem es geweicht wurde, eine Viertelstunde gekocht, die Brühe dann geseiht, und der eingeweichte Grünspan damit vermischt. Der Zeug wird alsdann in die Farbe getaucht und bleibt eine halbe Stunde darin liegen.

Seide purpurn zu färben.

Auf 1 Pfund Seidenzeug nimmt man 8 Loth Alaun und löst ihn in einem Gefäße mit Wasser auf. Dann gießt man ihn in ein anderes, mit Wasser angefülltes Geschirr, macht dasselbe heiß, legt den Zeug 10 bis 12 Stunden hinein und deckt das Geschirr gut zu. Nach Verfluß dieser Zeit wird die Seide herausgenommen, das Wasser herausgedrückt und getrocknet. Nun werden 2 Loth feingestoßene Galläpfel, 3 Loth fein pulverisirte Cochenille und 1 Loth Gummi mit Wasser abgekocht, dieses abgeklärt und der Zeug hineingelegt. Er muß 8—10 Stunden in der Farbe liegen bleiben. Mittelst einer Abkochung von Farb= oder Provinzienholz, welche unter die obige Farbe gemischt wird, kann man je nach dem Grade der Mischung ein helleres oder dunkleres Violet erzielen.

Braunroth.

In einen Topf mit schwach siedendem Wasser wirft man 1/4 Pfund geschnittenes Gelbholz, 4 Loth Krapp, 2 Loth Sumach und 4 Loth Franzosenholz; letzteres wird weggelassen, wenn die Farbe weniger roth werden soll. Diese Substanzen werden 2 Stunden lang gekocht, die Brühe dann mit frischem Wasser abgekühlt, und nachdem sie geseiht ist, der Zeug 1/2 bis 1 Stunde lang gelinde darin gekocht. Will man die Farbe etwas dunkler, so nimmt man ein kleines Stückchen Vitriol dazu.

Wollenstoffe karmoisinroth zu färben.

Sie werden zuerst, wie die Seidenzeuge, in einer Alaunauflösung gebeizt, wie sie bei der Purpurfarbe angezeigt wurde, und dann mit Krapp, Orseille oder Cochenille gefärbt. Orseille und Pottasche neben der Cochenille angewendet, machen das Kormoisin dunkler; um ein bläßeres Karmoisin zu erhalten, läßt man die Hälfte der Cochenille weg und ersetzt sie durch Krapp.

Gelb.

Auf 2 Pfund Zeug macht man eine Alaunbeize von 7 Loth, weicht 18 Loth Scharte=Blumen in Wasser, kocht sie 1 bis 1 1/2 Stunden und färbt den Zeug darin. Noch schöner wird er, wenn 1/2 Pfund Krapp und etwas Asche von Buchenholz damit gekocht wird.

Blau.

Auf 1 Pfund Zeug macht man eine Beize von 4 1/2 Maß Wasser und 6 Loth Alaun, — siedet den Zeug 1/2 Stunde darin, und läßt ihn darin liegen, bis er kalt ist. 1 1/2 Loth Indigo wird trocken zu Pulver gerieben, und nach und nach mit einem irdenen oder gläsernen Stäbchen in 6 Loth rauchendes, in einem gläsernen Gefäße befindliches Vitriolöl eingerührt. Dieß läßt man 2 Tage an einem etwas warmen Orte stehen, bis sich der Indigo aufgelöst hat. Nun verdünnt man die Masse mit Wasser, bis sie 48 Loth wiegt. Die Masse wird nun mit 4 Maß Wasser und 2 Loth Pottasche zugesetzt, der Zeug 1 1/2 Stunde darin umgewendet,

ohne daß es zum Sieden kommt, und dann erst $1/4$ Stunde oder so lange damit gesotten, bis die Flüssigkeit ihre blaue Farbe verloren hat. Der Zeug wird erst nach dem Erkalten in frischem Wasser gespült. Je nachdem man hellere oder dunklere Farben verlangt, läßt man den Zeug längere oder kürzere Zeit in der Farbbrühe liegen.

Alten Sammet aufzufärben.

Man kocht 1 Loth Brasilienholz mit 2 Schoppen Wasser, und in einem andern Geschirr Waidasche, rührt diese recht durch, läßt sie, wenn sie gekocht hat, stehen, und gießt sie nachher durch ein Tuch in ein Glas.

Ist der Sammet roth und man will ihn lichtroth haben, so gießt man, wenn das Brasilienholz zu kochen anfängt, ein wenig Waidaschenwasser darein und wirft etwas Salz dazu; in Ermanglung von Waidasche nimmt man ungelöschten Kalk.

Soll brauner Sammet wieder braun aufgefärbt werden, so gießt man etwas mehr Waidaschenlauge in die Brasilienfarbe.

Rother Sammet, den man braun haben will, wird blos in Waidaschenwasser getaucht.

Violetter Sammet wird in gekochter Brasilienfarbe aufgezogen.

Blauer Sammet, den man in Waidaschenwasser taucht, wird himmelblau.

Zu schwarzem Sammet kocht man eine Farbe von 4 Unzen guter Schwärze, 6 Loth gestoßenen Galläpfeln, 1 Loth Alaun und 4 Loth Vitriol.

Reinigung der Zimmer und Hausgeräthe.

Fett- und Oelflecken aus Fußböden zu vertilgen.

Man bestreicht die fleckige Stelle dick mit Pfeifenerde, läßt sie einige Zeit darauf liegen und wascht sie hernach mit Sand- oder Seifenwasser. Stärkere Flecken werden mit Terpentin-Spiritus befeuchtet und mit Aschenlauge aufgewaschen.

Tintenflecken aus Fußböden zu vertilgen.

Man gießt Salzgeist darauf und wascht sie nachher mit Sand- oder Seifenwasser. Ist viel Tinte ausgeschüttet, so tröpfelt man 4 Loth Vitriolöl nach und nach in 1 Pfund reines Wasser, läßt die dadurch erzeugte Wärme verkühlen, wascht die befleckte Stelle mit warmem Wasser und etwas Sand gut ab und gießt von der Flüssigkeit darauf, so weit die Flecken reichen. Nach einigen Stunden werden die Flecken verschwunden sein, dann wird der Boden noch ein paarmal mit Wasser abgewaschen.

Tintenflecken aus Tischen zu vertilgen.

Man zieht sie mit der oben bezeichneten Flüssigkeit von Vitriol und Wasser heraus und wascht die Stellen nachher mit Weinessig.

Eichene Möbel zu reinigen.

Befinden sich Fettflecken in denselben, so wasche man sie mit warmem Bier. Um ihnen Glanz zu geben, kocht man etwas Wachs und Zucker in Bier und reibt diese Mischung mit einer Bürste auf. Wenn sie trocken sind, werden sie mit einem wollenen Lappen abgerieben.

Lackirte Möbel zu reinigen.

Man nimmt für 9 Kreuzer Spicköl, gießt es in einen kleinen Topf, thut für 3 Kreuzer klein gebröckeltes weißes Wachs dazu, deckt es wohl zu und stellt es zur Wärme, bis das Wachs sich auflöst. Dann nimmt man einen wollenen Lappen, bestreicht ihn mit der Mischung und reibt die Möbel, welche vorher rein abgewaschen und sorgfältig abgetrocknet sein müssen, leicht damit ein. Hierauf reibt man sie mit einem andern reinen, wollenen Lappen und zuletzt mit einem leinenen.

Ein anderes Verfahren ist folgendes: Man überstreicht die Möbel mit Baumöl, streut zu Pulver gestoßene Stärke darauf und reibt sie mit einem Stück reiner, feiner Leinwand.

Oder: Man nimmt gepulverten Trippel und gießt so viel Wasser daran, daß er davon bedeckt wird. Dann schlägt man ein Stück feinen, weißen Flanell über ein Stück Kork oder Gummi elasticum, taucht dieß in den Trippel, polirt die Möbel damit und wischt sie dann mit einem weichen Schwamm ab. Nachher werden sie mit Schöpsenteig und feinem Mehl mittelst eines wollenen Lappens abgerieben.

Oder: Man bestreicht die Möbeln mit Schellack, der in Weingeist aufgelöst wurde, und reibt sie dann tüchtig mit Leinwand ab, bis sie wieder trocken sind.

Wasserflecken auf polirten Tischen

beseitigt man dadurch, daß man nasses Salz eine Weile darauf liegen läßt, dann die Stellen mit einem Tuche abtrocknet und mit einem reinen Korkpfropfen ein wenig abreibt.

Wachs zum Möbelpoliren.

Man schmelzt ¼ Pfund klein geschnittenes gelbes Wachs mit 2 Loth gestoßenem Kolophonium, rührt, wenn Beides geschmolzen ist, nach und nach 4 Loth warm gemachtes Kienöl darunter und gießt es in Büchsen. Von dieser Masse streicht man etwas auf einen wollenen Lappen und reibt das Holz damit, das in einigen Tagen eine Festigkeit davon bekommt, wie durch einen Lack.

Wachs zum Anölen der Rippen auf den Böden.

Man läßt ein Stückchen Kolophonium in der Größe einer Nuß mit ganz wenig Terpentinöl auf heißer Asche vergehen und reibt dieses, wenn es ganz flüssig ist, mit einem leinenen Fleckchen auf den zuvor abgewaschenen Rippen ein. Sollten sie auch nach dem ersten Versuch nicht vollkommen schön werden, so ist dieß doch bei fortgesetztem Gebrauch der Fall.

Tapeten zu reinigen.

Die Tapeten werden mittelst einer feinen Bürste vom Staube gereinigt und dann von oben herunter mit Brod abgerieben, wozu zweitägiges das beste ist. Wollene Tapeten lassen sich mit Wasser waschen, unter das etwas Ochsengalle gemischt ist. — Um Flecken aus den Tapeten zu vertilgen, feuchtet man einen Schwamm mit rectifizirtem Terpentinöl oder mit Benzin an und reibt sie damit sorgfältig, bis sie verschwunden sind.

Getäfel, das mit Oelfarbe angestrichen ist, zu reinigen.

Man wascht es mittelst eines Schwammes mit warmem Seifenwasser oder mit warmem Wasser, in welchem etwa 1/4 Pfund Soda aufgelöst wurde, und trocknet es mit einem reinen, weichen Tuche gut ab.

Allerlei Flecken aus Kupferstichen und Büchern zu vertilgen.

Man bedeckt die befleckte Stelle auf beiden Seiten mit fein geschabter Pfeifenerde und dann mit einem Blatt Papier, auf welches man einige Minuten lang ein heißes Bügeleisen hält. Die Pfeifenerde wird nachher mit Gummi elasticum abgerieben. Oel- und Fettflecken weichen auch aufgelöster Pottasche, Tintenflecken verdünntem Scheidewasser.

Oelgemälde zu reinigen.

Man nimmt das Gemälde aus dem Rahmen und legt ein reines Handtuch darauf, das man 10—14 Tage lang beständig feucht erhält, bis aller Schmutz aus demselben gezogen ist; dann überstreicht man das Bild mit Leinöl, das lange in der Sonne stand.

Spiegel zu reinigen.

Man schüttet fette Lichtputzen darauf und reibt diese mit einem wollenen Tüchlein so lange auf dem Glase herum, bis es wieder schön glänzt und von den Flecken gereinigt ist; dann wird es mit einem andern wollenen Lappen abgewischt.

Oder: Man feuchtet einen Schwamm mit weißem Weinessig an und wischt das Glas damit ab. Der Schwamm muß mehrmals ausgedrückt und wieder angefeuchtet werden. Dann nimmt man ein weiß leinenes Tüchlein, bestreut es mit guter blauer Smalte (Bläue), reibt das Glas damit und wischt es noch einmal mit einem andern reinen Tuche ab.

Oder: Man macht aus äußerst fein pulverisirter Kreide und Wasser einen Brei, trägt diesen mit einem feinen Läppchen auf das Spiegelglas auf und reibt dasselbe nachher mit einem saubern Läppchen trocken. Kreide, die sich an den Rahmen festgesetzt hat, beseitigt man mittelst eines trockenen Pinsels.

Putzpulver zu Spiegeln und Glasscheiben.

4 Loth kölnische Kreide, 2 Loth Trippel und 1 Loth Bolus wird Alles zu Pulver gestoßen und mit einander vermischt. Beim Gebrauche wird das Glas ein wenig feucht gemacht, ein leinenes Tüchlein in das Pulver getaucht und das Glas so lange damit gerieben, bis es rein ist.

Fensterscheiben zu reinigen.

Man nimmt weiche Makulatur (Zeitungspapier eignet sich sehr gut dazu), ballt sie zusammen und reibt damit die vorher mit einem Schwämmchen befeuchteten Scheiben trocken und so lange, bis sie ganz hell sind. Stark beschmutzte Fenster sind bald hell, wenn man sie mit lauem Wasser abreibt, in welchem etwas Soda aufgelöst wurde.

Dunkel oder gar farbig gewordene Scheiben reinigt man mit Brennnesseln, indem man eine Handvoll in kaltes Wasser taucht und die Fenster damit reibt. Man nimmt von Zeit zu Zeit frische Nesseln, bis das Glas ganz rein ist, und spült es dann mit frischem Wasser ab.

Gläser aller Art zu reinigen.

Man wischt den Staub davon ab, nimmt ein Stück Feuerschwamm, den man aus einander reißt, taucht die innere Seite desselben in trockenes und sehr feines Trippelpulver und reibt die Gläser damit. Dieses Verfahren ist bei den feinsten geschliffenen Gläsern, wie Augen-, Fern-, Porträt- und Lustregläsern anzuwenden.

Trinkgläser zu reinigen.

Um sie von Fettigkeiten zu reinigen, nimmt man Sägspäne und Löschpapier; eben so werden die Flaschen behandelt. Matte Trinkgläser können wieder hell gemacht werden, wenn man in Kohlenglut oder heiße Asche Wasser gießt, und sie über den davon aufsteigenden Dampf gehalten und dann mit reinem Wasser gespült werden.

Flaschen, in welchen sich ein Bodensatz von Wein gebildet hat, kann man schnell rein machen, wenn man kleine Nägel hineinwirft, etwas Wasser einfüllt, sie tüchtig rüttelt und nachher noch in frischem Wasser ausschwenkt.

Gläser gegen das Zerspringen zu sichern.

Um die Gläser ohne Gefahr für dieselben mit warmen Getränken füllen zu können, werden sie mit Stroh umwunden in einem Kessel voll kalten Wassers über's Feuer gesetzt und einige Zeit darin gekocht. Dann läßt man sie im Wasser allmählig erkalten. Auf die nämliche Weise wird das Porzellan- oder Steingut-Geschirr behandelt.

Gelbgewordenes Elfenbein wieder weiß zu machen.

Man wickelt das Elfenbein in alte, mit etwas Fett bestrichene Leinwand, läßt es 2—3 Stunden an einem nicht allzu heißen Orte liegen, und kocht es einige Zeit in einem Wasser, das mit Weinstein und Pottasche zu gleichen Theilen vermischt ist, oder in einer Lauge, unter die etwas Weingeist gebracht wird.

Gold zu reinigen.

Man taucht eine kleine, weiche Bürste oder einen wollenen Lappen in warmes Seifenwasser oder in Weingeist, reinigt das Gold damit und reibt

es dann mit Pariser Roth ab, welches mit einem zarten Leder, wozu sich das Handschuhleder am besten eignet, aufgetragen wird.

Vergoldete Gegenstände

werden mittelst einer Bürste mit Seifenwasser gerieben und nachher mit gebranntem, fein gestoßenem Brode gebürstet.

Oder: Man läßt etwas Salmiak und Steinalaun in einer scharfen Aschenlauge sieden, legt die Gegenstände hinein, reibt sie mit einem in der Lauge genetzten Lappen ab, spült sie in frischem Wasser und trocknet sie mit einem leinenen Tuche sauber ab.

Vergoldungen auf Holz

werden durch sorgfältiges Abwischen mit Seifenwasser oder Salmiakgeist gereinigt, müssen aber in letzterem Falle schnell mit reinem Wasser nachgespült werden. Vergoldungen, die durch Rauch verunreinigt sind, werden mit Branntwein gereinigt.

Silberzeug zu putzen.

Das Silberzeug wird sauber gespült und getrocknet; dann schabt man mit einem Messer gewöhnliche Kreide recht fein, drückt ein Stück Leder von einem Handschuh in die pulverisirte Kreide, reibt den Gegenstand tüchtig damit und wischt ihn dann mit einem reinen, leinenen Tuche ab. Statt Kreide kann auch gestoßener Kalk gebraucht werden. Noch schöner wird das Silber, wenn man sich statt der Kreide des gebrannten, pulverisirten Hirschhornes bedient, mit dem man auf die nämliche Weise verfährt. Bei getriebener Arbeit muß man sich eines Bürstchens bedienen.

Oder:

Präparirtes Elfenbein mit Spiritus in einem Gläschen gut vermischt wird mit einer Feder auf das Silber gestrichen, welches darauf mit einem weißen Tuche abgerieben wird. Man vermischt nur immer so viel, als man zu gebrauchen denkt, und nimmt immer denselben Lappen, welcher, je älter und schwärzer er wird, um so besser putzt.

Putzpulver zum Silberzeug.

Man nimmt 2 Unzen Cremor tartari und spanisch Weiß und 1 Unze Alaun, Alles fein pulverisirt, vermischt es, befeuchtet es mit scharfem Essig, läßt es trocknen und befeuchtet es noch zweimal. Dann reibt man das Ganze nochmals zu einem feinen Pulver, und hebt es in einem Fläschchen mit weiter Oeffnung auf. Beim Gebrauche schüttet man etwas von diesem Pulver in Wasser, reibt das Silber mit einer in die Mischung getauchten Bürste oder einem Leinwandlappen, spült es in reinem Wasser und trocknet es sorgfältig ab.

Putzpulver zum Silber.

Ganz altes, lange ungebraucht gelegenes Silber kocht man in 2 Schoppen Flußwasser, das mit 4 Loth Weinstein und 2 Loth feinem Kochsalz

vermischt ist, oder in recht scharfer Aschenlauge, worin man etwas Alaun zergehen läßt. Dieses letztere Mittel wird nachher mit Seifenwasser gemischt und das Silber tüchtig damit gerieben.

Eierflecken in silbernen Löffeln

werden vertilgt, wenn man die Löffel mit Ruß abreibt.

Edelsteine

werden mit kölnisch Wasser und spanisch Weiß mittelst einer weichen Bürste gereinigt und in Baumwolle an einem trockenen Orte aufbewahrt. Gelbgewordene Perlen legt man einige Minuten lang in eine Tasse voll guten, erwärmten Weinessigs, spült sie in frischem Wasser ab und wiederholt dieses Verfahren einigemal. Beschmutzte ächte Perlen hält man über den Dampf einer Lauge, welche aus 1 Pfund Regenwasser und 1/2 Loth pulverisirter Lindenkohle besteht; sind sie erwärmt, so läßt man sie noch 5 Minuten in der Lauge sieden und dann darin erkalten. Zuletzt werden sie durch reines Wasser gespült und abgetrocknet.

Geräthe von Kupfer, Messing, Zinn und Eisen zu reinigen und schön zu erhalten.

Jede Art Metall wird am schönsten, wenn man es mit Feilspänen seiner Art abreibt, und zwar mit einem mit Lehmwasser bestrichenen Leder, das man zu Kupfergeschirr in Kupferpfeilspäne, zu Zinn in Zinnspäne u. s. w. drückt und trocknen läßt, bevor man es gebraucht. Zinn wird ebenfalls sehr schön, wenn man es in Lauge gut spült und nachher wie das Silberzeug mit Kreide abreibt. Flecken im Zinn werden mit Scheidewasser vorher weggebeizt. Eiserne Kochtöpfe werden inwendig spiegelbank, wenn man sie alle vier Wochen mit heißem Essig, Wasser und Sand scheuert. Messing putzt man mit feingeschabtem Trippel und Baumöl mittelst eines Leders oder mit dem Pulver aus gebrannten und feingestoßenen Schafs- oder Kalbsknochen, die man zu diesem Behufe sorgfältig aufbewahrt und in das Herdfeuer legt. Die schönste Farbe erhält es jedoch, wenn man es mit einem aus Schwefel, Kreide und Essig verfertigten feinen Brei reibt.

Messer und Gabeln zu putzen.

Wenn sie gespült sind, werden sie mit feinem Hammerschlag abgerieben. Die beste Verfahrungsart dabei ist, sich eine breite, mit Leder überzogene Leiste zu halten, auf welche von Zeit zu Zeit frischer Hammerschlag gestreut wird. Damit dieser nicht an den Messern und Gabeln hängen bleibe, wischt man sie, wenn sie ihren Glanz haben, mit einem reinen Tuch gehörig ab. Noch hübscher werden sie, wenn man das Leder mit Schweinefett oder Baumöl bestreicht und 1 Theil gestoßenen Schmergel mit 3 Theilen Crucus martis vermischt darauf ausbreitet.

Stahl vom Roste zu reinigen.

Man bestreicht den Stahl mit zerflossenem Weinsalz, reibt ihn nach Verlauf einer Stunde mit einem wollenen Lappen ab und wiederholt dieses Verfahren, bis er rein ist.

Oder: Man zerstößt Glas zum feinsten Staub, und reibt mittelst feiner Leinwand die Rostflecken damit. Oder man reibt die Gegenstände mit Rostpapier ab, das in jeder Stadt erhältlich ist.

Bügeleisen vom Rost zu befreien.

Man schmiert sie, wenn sie recht heiß sind, tüchtig mit weißem Wachs ein und reibt sie dann mit einem wollenen Lappen gut ab.

Lackirte Blechwaaren.

Man übergieße sie nie mit siedendem Wasser, weil der Lack davon abspringt, sondern reinige sie mit einem Schwamme und warmem Seifenwasser. Ist ein Geräthe ziemlich beschmutzt, so stäubt man noch etwas Mehl darüber und reibt es mit einem wollenen Lappen und etwas Baumöl ab.

Lampen zu reinigen.

Man gießt siedendes Wasser darein, in welchem etwas Pottasche gekocht wurde, und schüttelt sie stark; sollte sich der harzige Theil nicht auflösen, so schabt man ihn sorgfältig mit einem Messer ab. Dann nimmt man die Lampe auseinander und reinigt jeden einzelnen Theil gründlich. In den kleineren Oeffnungen macht man mittelst einer Nadel oder einem Drahte Luft; denn meistentheils ist die Verstopfung derselben der Grund, daß eine Lampe raucht oder trübe brennt.

Oder: Gieße kochend heißes Oel in die Oeffnungen der Lampe, es nimmt leicht jede Unreinigkeit hinweg.

Allerlei.

Vorsichtsmaßregeln beim Anzünden der Lampen.

Die Lampen dürfen nicht so gefüllt werden, daß sie übergehen; der Docht muß beim jedesmaligen Gebrauch eben abgeschnitten und das Verkohlte davon entfernt werden. Bringt man einen frischen Docht hinein, so treibt man ihn in das Oel, damit er dasselbe gehörig einsauge; nachher zieht man ihn wieder herauf. Bei kaltem Wetter werden sie vor dem Anzünden in die Wärme gestellt; beim Anzünden hebe man den Docht nicht zu hoch und nicht zu rasch, damit das Glas nicht berußt oder nicht zersprengt wird. Man zünde sie mit Schwefelholz, nie aber mit Talglichtern an. Legt man einen etwas dicken Faden quer über den Docht und zündet denselben an, so faßt der Docht schnell Feuer. Das von ihnen abträufelnde und im Stock sich sammelnde Oel bringe man nicht unter das gute, sondern verbrenne es in der Küchenlampe.

Kitt, um zerbrochenes Glas, Porzellan und Steingut wieder zusammenzusetzen.

Man nimmt frischen Quarz, Etwas von der Substanz, die man kitten will, stößt es recht fein, mischt ungelöschten Kalk darunter und macht es

mit wohl verklopftem Eiweiß zu einem Brei, mit dem man die Stücke zusammensetzt. Man läßt sie einige Stunden trocknen und schabt dann das, was außen vom Kitte hängen blieb, ab.

Kitt, um rauchende Oefen zu verschmieren.

Man nimmt gewöhnlichen, ziemlich dicken Syrup, rührt feinen weißen Sand darunter, bestreicht mit dieser Masse die rauchenden Stellen ziemlich dick, und drückt dieselbe gehörig auf.

Korkstöpsel aus Flaschen zu ziehen.

Man sucht die hineingefallenen Stöpsel mittelst eines starken Bindfadens so zu umschlingen, daß man sie, wo nicht ganz heraus, doch wenigstens so weit vor die Oeffnung bringen kann, um sie mittelst eines Pfropfziehers herauszuziehen.

Gläserne Stöpsel aus Flaschen zu ziehen.

Man reibt mittelst einer Feder 1—2 Tropfen Baumöl dicht an der Oeffnung der Flasche um den Stöpsel herum ein, und bringt sie in einer Entfernung von 1 Fuß an's Feuer. Wenn die Flasche warm ist, streicht man mit einem spitzen Hölzchen rings um den Stöpsel herum, und versucht ihn dann herauszuziehen. Gelingt es noch nicht, so wiederholt man das Verfahren so lange, bis der Stöpsel locker ist.

Oder: Man reibt den Flaschenhals mit einem kleinen Schlüssel auf- und abwärts, und klopft jedesmal gelinde an den Kopf des Stöpsels, bis er sich selbst von der Flasche löst.

Die Schuhsohlen wasserdicht und sehr dauerhaft zu machen.

Man kocht 1 Pfund Leinöl, 2 Loth Silberglätte und 2 Quintchen weißen Vitriol mit etwas Brodrinde über gelindem Feuer so lange, bis die Brodrinde hart und zerbrechlich wird. Mit diesem Firniß tränkt man mittelst eines Pinsels die Sohlen so lange, bis der Firniß darauf stehen bleibt, wodurch das Leder sehr hart wird.

Oder: Man tränkt die Sohlen mit Leinöl-Firniß, bestreut sie mit feinem Sande und schlägt diesen mit einem Hammer auf der Oberfläche ein. Ist der Firniß trocken, so überstreicht man sie wieder, streut wieder Sand darauf und schlägt ihn fest. Durch mehrmaliges Wiederholen dieses Verfahrens werden die Sohlen äußerst dauerhaft.

Vorzügliche Schuhwichse.

Man nimmt 4 Loth gebranntes Elfenbein, 4 Loth feingestoßenen Zucker, gießt 1 Löffel voll Baumöl dazu und verdünnt dieß Alles mit $^1/_2$ Schoppen Wasser; zuletzt gießt man unter stetem Umrühren noch 1 $^1/_2$ Loth Vitriolöl dazu.

Schwarze Tinte.

4 Loth gebröckelten schwarzen Gallus Aleppo, 4 Loth Campecheholz, 4 Loth Kandiszucker läßt man 24 Stunden in 2 Maß Wasser aufweichen,

und kocht es dann 2 starke Stunden langsam in einer irdenen Kachel, hernach werden 4 Loth gestoßener arabischer Gummi und 1 Loth Alaun hinzugefügt. Nun läßt man die Flüssigkeit bis am folgenden Tag stehen, rührt sie dann einige Mal wohl durcheinander, seiht sie durch ein Tuch und füllt sie in Flaschen.

Räucherungsmittel.

Man bringt glühende Kohlen in ein eisernes Gefäß, streut frische Wachholderbeeren oder gedörrte Aepfelschalen, Zucker oder auch Mastix darauf, und trägt das Gefäß bei geöffneter Thüre und Fenstern im Zimmer umher.

Um besonderen Wohlgeruch zu verbreiten, bedarf es eines einzigen Tropfens Rhodusholzöls, der auf einen heißen eisernen Ofen oder auf glühende Kohlen gebracht wird, oder einige Tropfen Rosentinktur, die man auf die nämliche Weise verwendet.

Bereitung der Rosentinktur.

Man füllt eine Flasche zur Hälfte mit den Blättern der gewöhnlichen Gartenrose, und gießt 3 Viertheile Wasser und 1 Viertheil Alkohol darüber. Dann verpfropft man sie wohl, läßt die Flüssigkeit an der Sonne 4 Wochen destilliren und rüttelt sie bisweilen um.

Rauchpulver.

Man nimmt 1/8 Pfund Benzoe-Gummi, 3 Loth Mastix, 6 Loth Bernstein, 5 Loth Olibanum-Gummi, 2 Loth Storax, 2 Loth Sassafrasholz, 2 Loth florintinische Veilwurz, 4 Loth Rosenblumen, 5 Loth Lavendelblumen, 1 Loth Cascarillrinde, Alles gröblich geschnitten und zerstoßen, mischt 1/2 Loth Bergamottöl und 2 Loth Weingeist dazu, und verwahrt es in wohlverpfropften Fläschchen.

Rauch aus Zimmern zu vertreiben.

Man stellt ein weites hölzernes Gefäß in das Zimmer, und gießt frisches Wasser hinein.

Farbgeruch oder Leichengeruch aus Zimmern zu vertreiben.

Man stellt täglich frisch gerösteten Kaffee auf einer flachen Platte oder Schüssel in das Zimmer, bis kein übler Geruch mehr bemerkbar ist.

Nachtstühle geruchlos zu machen.

Man löst 1 Handvoll grünen Vitriol in 1 1/2 Maß kochendem Wasser auf, läßt es erkalten, wascht das innere Holzwerk damit aus, und gießt den übrigen Theil des Wassers in den Topf, worin man es einige Zeit stehen läßt. Wendet man dieses Mittel beim Gebrauche eines Nachtstuhls täglich nur in so weit an, daß man Vitriolwasser in den Topf gießt, so wird sich der Geruch nie in das Holz ziehen.

Die Vertreibung des Ungeziefers.

„Der Herr der Ratten und der Mäuse,
Der Fliegen, Frösche, Wanzen, Läuse,
Befehl' euch, nimmer es zu wagen,
„In diesem Haus was zu benagen!

Gegen die Fliegen.

Verschließt man an einem sonnenhellen Tage um die Zeit, wo die Sonne an die Fenster scheint, alle Läden, und öffnet die Fenster, so flüchten sich die Fliegen in die wärmere und hellere Luft nach außen. Werden aber bei anbrechendem Abend die Läden geöffnet, so müssen die Fenster geschlossen bleiben, sonst kehren diese ungebetenen Gäste zurück.

Um sie jedoch aus Zimmern, wo diese Maßregel nicht angewendet werden kann, zu vertreiben, wird geschnittenes Quassienholz in Wasser abgekocht, mit etwas Zucker vermischt und in flachen Schalen aufgestellt. Der Genuß dieser Flüssigkeit bringt ihnen den Tod.

Oder: Man nimmt frische Kürbisblätter, trocknet sie, reibt sie zu Pulver, verschließt Fenster und Thüren und räuchert die Stube damit aus, worauf in kurzem alle Fliegen sterben. Sollten aber Vögel in der Stube hängen, so müssen diese vor dem Räuchern entfernt werden.

Oder: Man streicht dünnen, mit Honig vermischten Vogelleim auf einen hölzernen, glatt abgehobelten Stab, der senkrecht in ein als Fußgestell dienendes Brettchen gestellt wird. Die Fliegen ziehen sich herbei und bleiben daran hängen.

Oder: Man näht sich von grobem Musselin einen 5/4 Ellen langen Sack, der oben ungefähr 1 Elle weit ist und so schräg geschnitten wird, daß er sich unten zuspitzt. In einen ziemlich langen Stock läßt man sich vom Schlosser einen Draht wie zu einem Schmetterlingsnetz, nur etwas stärker, verfertigen, und näht den Sack rings um denselben herum, so daß er ganz einem Netze gleicht. Mit diesem fängt man die Fliegen Morgens früh, wenn sie noch matt an der Decke und den Wänden herumsitzen. Man fährt nämlich mit dem Netze sachte an den Stellen hin, wo sie sich aufhalten, und wedelt immer ein wenig damit; sie fallen hinein und werden durch das Wedeln betäubt. Bei einiger Uebung kann man auf diese Weise in kurzer Zeit ein ganzes Zimmer von diesem Ungeziefer säubern.

Gegen Flöhe.

Der Vermehrung dieses Ungeziefers läßt sich am besten durch fleißiges Waschen der Fußböden vorbeugen, weil dadurch ihre Eier vertilgt werden. Rainfarrenkraut, das zuweilen frisch unter den Strohsack gelegt wird, hält sie von den Betten fern. Auch vor zerquetschtem Korriander, der unter das Bett und in die Zimmerecken gestreut wird, fliehen sie. Sollten sie sich in einem Zimmer zu zahlreich eingenistet haben, so nimmt man Blut von einem frisch geschlachteten Thiere, das noch warm ist, vermischt es mit feingestoßenem Zucker, und stellt es in einer breiten, flachen Schüssel auf den Boden. Der Geruch zieht die Flöhe an sich, und in einigen Minuten wird man alle in dem Blut umherschwimmen sehen.

Gegen die Wanzen.

Die natürlichen Feinde dieses ekelhaften Ungeziefers sind die Spinnen, weßhalb man in Zimmern, wo sich Wanzen aufhalten, durchaus keine Spinnen vertilgen sollte, da diese überdieß nicht besonders lästig sind, dagegen Massen von Wanzen aussaugen.

Nebenbei gibt es noch mancherlei Mittel zur Vertilgung derselben, die sich jedoch nur da bewähren, wo sich die Wanzen blos in Bettstellen und nicht hinter den Wänden aufhalten, denn dort ist ihnen nicht beizukommen. Um sie aus Bettstellen zu entfernen, legt man neues, gut getrocknetes und nicht naß gewordenes Heu unter den Strohsack, und ersetzt dieß von Zeit zu Zeit durch frisches.

Oder: Man nimmt von Zeit zu Zeit die Bettstellen auseinander, wascht sie inwendig mit heißem Wasser ab, und bestreicht die Ritzen und Fugen, in welchen sich die Wanzen aufhalten, mittelst einer Feder mit Salzgeist oder Spicköl.

Oder: Man siedet sehr starken, halb Rauch- halb Schnupftabak mittelst Wasser zu einer Art Sulz, thut etwas Kümmeltropfen dazu, und feuchtet die Stellen ein paarmal damit an.

Um sie vollends aus den Zimmern zu vertreiben, lege man getrocknete Stinkkresse (Pfefferkraut, lepidium ruderale) in ziemlicher Menge in dem Zimmer umher.

Um wenigstens Nachts vor diesen ungebetenen Gästen Ruhe zu haben, besprenge man die Leintücher mit ein wenig scharfem Weinessig; wascht man sich Hände und Arme mit Essig, so sind jedenfalls diese Körpertheile vor dem Wanzenbiß gesichert.

Gegen Motten

legt man die Blätter und Blüthenstengel des Lavendels zwischen die Wäsche und die Kleidungsstücke. Oder man vermischt Spicköl, Wermuthöl und Terpentinöl zu gleichen Theilen und feuchtet Papierstreifen damit an, die man zwischen die Kleider oder das Pelzwerk legt. — Auch soll häufiges Tabakrauchen die Motten aus Zimmern vertreiben. — Eines der besten Schutzmittel gegen dieses Ungeziefer ist zwar das öftere Ausklopfen der Stoffe. Kleider oder Pelzwerk, in welchen sich Motten befinden, müssen jede Woche einmal an die Luft gehängt und gehörig ausgeklopft werden. An heißen Sommertagen wird die Motte durch die Sonnenhitze getödtet. Sie läßt sich aber auch durch Essigdampf tödten. Zu diesem Behufe gießt man warmen Essig auf einen heißen Stein oder ein Plätteisen und läßt den Dampf an die Stellen hinziehen, wo die Motten sich befinden. Ueberhaupt beugt ein öfteres Räuchern mit diesem Essigdampfe dem Einnisten der Motten vor. Befindet sich dieses Ungeziefer in Gegenständen, welche das Waschen ertragen, so thut man am besten, sie in warmes Wasser zu legen, was die Insekten ebenfalls tödtet. Haben sich die Motten in Möbeln eingenistet, so wird tüchtig mit ebenausgelöschten Holzbränden geräuchert, auf die man etwas gepulverten Schwefel oder Kampfer streut. Dieses ganz zuverläßige Mittel tödtet auch die Wanzen.

Gegen Milben.

Um das Mehl vor Milben zu schützen, läßt man ihm so viel als möglich Luft, nimmt einige frische Ahornzweige, streift das Laub davon ab, legt sie ungefähr einen halben Tag an die Luft, und steckt sie in die Mehlsäcke oder Mehlkästen hinein.

Gegen Ameisen.

Diese Insekten werden sehr lästig und schädlich, wenn sie sich in den Wohnungen einnisten, indem sie schaarenweise über Zucker, Honig und alle Süßigkeiten herfallen. Um sie zu bemeistern, nimmt man von der stärksten Zeuglauge (Meisterlauge der Seifensieder), vermischt sie mit gestoßenem Zucker und gießt sie in einen niedern Teller, den man in die Nähe des Aufenthalts der Ameisen stellt. In wenigen Stunden wird der Boden mit todten Ameisen übersäet sein und die noch gesunden Ameisen flüchten sich.

Gegen Kröten

legt man die gemeine Raute (Ruta graveolens) in hinreichender Menge im Keller umher.

Gegen Mäuse und Ratten.

Man streut an die Orte, wo man Mäuse oder Ratten spürt, die Blätter und zerquetschten Stengel der Hundszunge (Cynoglossum officinale), welche im Anfange des Sommers, wenn die Pflanze die größte Kraft besitzt, gesammelt werden. Dieses Ungeziefer hat eine solche Abneigung davor, daß es ein Haus, in welchem diese Pflanze gestreut wird, spätestens in einem Tage verläßt.

Oder: Man siedet die Kerne wälscher Nüsse eine Zeitlang in Pottasche, und wirft sie an die Orte, an welchen man Mäuse und Ratten spürt.

Oder: Man zerstößt 4 Loth Glas zu feinem Pulver, mischt 2 Loth gestoßenen Zucker dazu, und macht mit frisch gemolkener Milch und Roggenmehl einen steifen Teig daraus, den man in kleine Kügelchen formt, in Fett etwas abröstet, mit gestoßenem Zucker bestreut und an die Orte legt, wo man das Ungeziefer spürt, das vom Genuß dieses Teiges, den sie sehr gern fressen, zu Grunde geht.

Der natürlichste und gefährlichste Feind der Mäuse und Ratten sind aber jedenfalls die Katzen, und es ist Thatsache, daß die Häuser, wo man eine solche hält, am wenigsten von dieser Plage heimgesucht werden. Nebenbei sind auch die eisernen Klappfallen zu empfehlen, an die man ein Stückchen schwach gerösteten Speck steckt.

Der Gemüse- und Blumengarten.

Neunzehnter Brief.

Liebe Freundin! In seiner Bauernnovelle „Reicher Bursch und armes Mädchen“ sagt J. Scherr: „Ich theile die Frauen in zwei Klassen ein: in solche, welche die Blumen lieben, und in solche, welchen die Blumen gleichgültig sind. Die Letzteren sind mir fatal, und ich traue ihnen nicht viel Gutes zu. Ich möchte die Blumenpflege den Kunstgenuß der Frauen, besonders der Frauen aus dem Volke nennen, welcher auf ihr Seelenleben sicherlich heilsamen Einfluß übt.“ — Gewiß muß man diesem Schriftsteller beipflichten, und es ist fast unbegreiflich, wie es Frauen und Mädchen geben kann, welche keine Neigung hegen für die „zarten Kinder der Erde“, für die Blumen, welche sich gleich den „Blumen des Himmels“, den Sternen, mit allem Lieblichen so innig verschwistert zeigen, und in Glanz und Duft und Farbe von dem schönen, tausendfältigen Walten der großen Allmutter Natur anmuthiges Zeugniß ablegen. Welche Lust, Gewächsen Pflege angedeihen zu lassen, die uns im Frühling, Sommer und Herbst den Garten täglich mit neuem Schmucke zieren und, uns im Winter in die Stube folgend, das Zimmer mit Farbenpracht und Duft und Lenzgefühl erfüllen, während es draußen griesgrämig schneit und eist.

Aber wie in Allem, so muß auch hier die rechte Hausfrau darauf ausgehen, dem Schönen das Nützliche zu gesellen. Nur den Reichen ist es gestattet, Ziergärten anzulegen, bescheideneren Verhältnissen geziemt es, mit der Blumenpflege den Gemüsebau zu verbinden, was sich auch ganz wohl machen läßt, ohne daß dabei die Freude am Schönen zu kurz kommt. Höre nur, wie hübsch der polnische Dichter Mickiewicz einen wohlgepflegten Gemüsegarten beschreibt:

Reihenweis bepflanzte Bäume
Mit Obst beschatten unter Beeten weite Räume.
Ringsum das kahle, ehrbar' Haupt der Kohl hier senket,
Als ob er sitzend der Gemüse Loos bedenket.
Ein Flechtenbach dort Schoten in die Möhren drehen,
Und draus aus tausend Augen schlanke Bohnen sehen,
Empor hebt türk'scher Waizen dort die goldnen Kronen,
Und weiter liegen dickbeleibet die Melonen,
Die von den Stengeln weit hinab in's Beet sich schieben,
Als wie zu Gaste bei den rothen Runkelrüben.
Gewölbte Hügel sieh' am Zaun! Die schmalen, langen,
Busch-, baum- und blüthenlos, mit Gurkengärten prangen.
Schön aufgeschoßt, die großen Blätter aus sich strecken,
Und wie ein Farbenteppich rings das Beet bedecken.
Die Beete scheiden Raine, und auf beiden Seiten
Wie Wachen reihenweis des Hanfes Stauden schreiten,
Cypressen im Gemüse still und grade grünen,
Dem Rain Geruch und Blätter so zum Schutze dienen;
Denn durch die Blätter wagen Ottern nicht zu dringen,
Die Düfte Raupe und Insekt um's Leben bringen.

Und weiterhin sich Stauden weißen Mohns erheben;
Du glaubst, daß jetzo tausend Falter daran kleben,
Mit Flügeln schlagend, die im Glanz von Edelsteinen
Und in des Regenbogens Farbenspielen scheinen.
So täuscht der Mohn den Blick mit reichem Farbenleben!
Wie Halbmond unter Sternen, aus den Blumen streben
Mit Glutgesichtern Sonnenblumen auf, und wollen
Nach Ost und West der Sonne nach das Antlitz rollen.

* *
*

Soll Dein Küchengarten gehörig bestellt heißen, und Dir von den ersten Tagen des Frühjahrs an bis zum Eintritt des Winters eine reichhaltige Auswahl von Gemüsen liefern, so mußt Du ihn den Bedürfnissen Deiner Haushaltung angemessen anpflanzen, meine Freundin, und nicht vergessen, daß er Dich besonders für die 5 oder 6 Monate, in welchen er beinahe gar Nichts spendet, mit hinreichendem Vorrathe versehen muß, was durch den Anbau der sogenannten Wintergemüse bezweckt wird.

Unter die Wintergemüse, solche Gemüse nämlich, welche den Winter über in Kellern aufbewahrt werden müssen oder im Freien gelassen werden dürfen, zählt man: den Kraus- oder Winterkohl, späten Sommerkohl, Blatt- oder Staudenkohl, Kopfkohl, die Ober- und Bodenkohlraben, Karviol, Broccoli, Möhren oder Gelbrüben, weiße Rüben, Pastinake, Sellerie, Lauch und die Gewürze, wie Petersilie, Zwiebeln, Knoblauch.

Wie der Garten den Sommer hindurch angepflanzt, und wie viel Beete zu diesem und jenem Gemüse verwendet werden sollen, darüber entscheidet meistentheils der Geschmack des Besitzers; dennoch sollte von einer Gemüsesorte nie so viel angebaut werden, daß es zu einer andern am nöthigen Platze fehlt und diese eine Art so im Ueberflusse vorhanden ist, daß ein großer Theil davon zu Grunde geht.

Ich möchte behaupten, das Gartenjahr nehme eigentlich seinen Anfang im Herbst, weil in dieser Jahreszeit noch Vielerlei gesäet wird, das im Frühjahr baldigen Ertrag abwirft. Eine solche Anpflanzung heißt man den Herbstanbau, der mit der ersten Hälfte des Septembers beginnt, wo bereits Erbsen-, Zwiebeln-, Bohnen-, Kohlrabi-, Wirsing-, Karviol- und andere Beete frei geworden sind, welche nun frisch gegraben, jedoch nicht gedüngt werden. Man bestimmt nun diese Beete zu Ackersalat, Körbel, Winterkresse, Wintersalat, Scorzoneren, Spinat, englischem Spinat, Zuckerwurzeln, frühen Karotten, Petersilie, Pastinake; auch können Knoblauch und Schalotten gelegt werden, wenn der Boden nicht zu schwer und naß ist.

Bei der Aussaat der ersteren Gewächse beobachte man hauptsächlich, daß der Boden nicht naß und schmierig sei, und um sie desto besser über den Winter zu bringen, säe man sie recht weitläufig, trete sie dann fest in den Boden ein und peitsche sie mit der umgekehrten Schaufel. Tritt während der Keimungszeit anhaltende Trockenheit ein, so versäume man nicht, die Beete öfters zu begießen.

Diese Aussaaten keimen noch ziemlich bald, wachsen aber der kühlen Nächte wegen nicht mehr rasch. Man begießt sie noch hie und da und bedeckt dann, sobald die Oberfläche des Bodens vom Frost etwas geschlossen ist, die Karotten, Pastinaken, das Löffelkraut und die Zuckerwurzeln mit

einer leichten Decke von Streu oder Laub oder von kurzem altem Dünger 1—2 Zoll hoch. Da Schnee auf ganz sonnig gelegenen Beeten schnell schmilzt und ihre Oberfläche folglich oft auf- und zuschmilzt, so eignen sie sich für die Ueberwinterung der noch zarten Gemüse nicht besonders.

Eine andere Aussaat besteht aus den Sämereien der Setzwaare, welche überwintert wird, und wozu sich der kleine runde frühe Wirsing, das runde Frühkraut, Blaukraut, Sellerie, der Wintersalat und in milden Gegenden Karviol am meisten eignet. Der Samen dieser Gemüsearten wird sehr weitläufig auf Beete gesäet, die nicht von der frühen Morgensonne beschienen werden, Bei häufigem Begießen werden die Setzlinge Mitte Oktober zum Verpflanzen stark genug sein. Man verzieht (lichtet) sie nun recht weitläufig, und versetzt die ausgezogenen auf frisch gegrabene und gedüngte Beete. Sie wurzeln noch leicht ein und erhalten, wenn es einfriert, wie die ersteren Aussaaten eine Streudecke, die im ersten Frühjahr weggenommen wird.

Das stark gelichtete Salatbeet erhält eine Einfassung von einer Bretthöhe, gegen welche man einen Erdwall aufhäuft und festpritscht. Wenn der Boden ½ bis 1 Zoll tief gefroren ist und man sieht, daß die Kälte anhalten wird, so werden Bretter über das Beet und über diese Streu oder strohiger Dünger gedeckt. Sobald im Frühjahr Thauwetter eintritt, wird die Strohdecke abgenommen, und später werden auch bei Tage die Bretter weggelegt; so lange aber starke Fröste zu befürchten sind, müssen sie Nachts immer wieder zugedeckt werden.

Erlaubt es die Witterung, so können mit diesen Setzlingen schon im April die im Spätjahr bepflanzten Beete ausgebessert und noch neue besetzt werden, da sie immer 3—4 Wochen vor denen des Frühjahranbaues voraus haben. Ist die Erde bereits etwas abgetrocknet, so werden die sämmtlichen überwinterten Pflänzchen, da sie vom Frost etwas gehoben wurden, wieder festgedrückt.

Diese Art von Bepflanzung gewährt den Vortheil, daß man im Frühjahr in rascher Folge Gemüse erhält, indem nämlich zuerst die Herbstsetzlinge, dann die Aprilsetzlinge und nachher das Pflanzwerk vom Frühlingsanbau zur Reife kommen.

In Gärten, die nicht zu nassen Boden haben, werden im November auch Süßerbsen (Schäfen) und Brockelerbsen gesteckt, und die Beete bei Eintritt der Winterkälte wie oben bezeichnet, behandelt.

Die Beete alle, welche den Winter über unangepflanzt bleiben, werden vor Eintritt der Kälte noch umgegraben, wodurch der Boden bis zur Säezeit im Frühjahr äußerst fruchtbar wird. Man verebnet sie nicht mit dem Rechen, sondern läßt sie den Winter über in groben Schollen liegen, und bringt sie erst bei einem zweiten Umgraben im Frühjahr in die gehörige Ordnung.

Der Frühjahrsanbau beginnt im Februar, insofern es die Witterung erlaubt. In diesem Monate werden die Gewächse angesäet, deren Samen längere Zeit zum Keimen bedarf, wie Karotten, Pastinake, Petersilie, Sellerie, Lauch, Zwiebeln, auch Fenchel und Anis. Diese müssen nicht nur ihres langsamen Keimens, sondern auch des Vor-

theils wegen, den sie durch die noch im Boden vorhandene Feuchtigkeit erhalten, recht früh ausgesäet werden, brauchen aber eben um der Feuchtigkeit des Erdreichs willen nicht eingetreten zu werden.

Das frühe Aussäen anderer Gewächse bringt eher Nachtheil als Vortheil, da, wenn sie auch keimen, die jungen zarten Pflänzchen durch die kühlen Nächte leiden und von den später gesäeten nicht nur bald eingeholt, sondern leicht überholt werden. Nur in besonders frühen und durch Gebäulichkeiten geschützten Lagen kann man sich von solchen Saaten einigen Vortheil versprechen; doch erfordern sie hinsichtlich der Bedeckung große Mühe und Sorgfalt. Zu Ende Februar darf man bei günstiger Witterung auch das Stecken von Brockelerbsen und Zuckerschäfen, so wie das Säen von Spinat, Lattich, Monatrettigen, Mairüben, Kresse und Körbel unternehmen, das der Zwergbohnen höchstens Mitte April. Das frühe Stecken der Brockelerbsen und Zuckerschäfen gewährt den Vortheil, daß die Pflanzen recht erstarken, bevor sie von den Erdflöhen heimgesucht werden, und diese ihnen somit keinen Schaden mehr bringen können. Ein Aprilschnee, der sie oft bedeckt, wenn sie schon 1 Schuh hoch sind, ist ihnen nicht nachtheilig.

Die eigentliche Säezeit ist der April. In diesem Monat bringt man die Frühlingsaussaaten alle in den Boden. Diese bestehen aus: Karotten, Scorzoneren, Mairüben, Zwiebeln, Knoblauch, Monatrettigen, Erbsen, Zuckerschäfen, Zwergbohnen, Pastinake, Spinat, Mangold, Lattichsalat, Kresse, Schnittkohl, Petersilie, Körbel, Fenchel, Kümmel, Anis, Koriander, Dill, Bohnenkraut und Boretsch. Ferner aus den kleineren Samenparthien, um Setzlinge davon zu erhalten, wie aller Arten Kohlraben, Wirsing, Karviol, Rosenkohl, Kraut (Kapis), Blaukraut, Broccoli, rothe Rüben, Artischocken, Cardons, Sellerie, Sommerendivien.

Im Mai werden noch mehr Zwergbohnen, Stangenbohnen, Gurken und Melonen gesteckt, der große Kopfkohl (Kapis) gesetzt, auch Lauch, Portulak, Basilikum, spanischer Pfeffer, Liebesäpfel und Kapuzinerkresse gesäet. Da die vier letzteren Gewächse jedoch nicht ohne Bodenwärme keimen, so müssen sie entweder in Töpfe, die man hinter dem Zimmerfenster hält, oder in ein Frühbeet angesäet werden.

Die Setzlinge dürfen vom April an ausgepflanzt werden, müssen aber 3—4 Blätter haben und 3—5 Zoll hoch sein. Wer sie nicht selbst pflänzt und kaufen muß, sehe beim Einkaufe durchaus nicht auf die Größe, sondern auf ihren Wurzelfuß; kleine feste Setzlinge schlagen viel besser an, als lange, schmächtig gewachsene. Die Setzlinge lieben einen lockeren, weichen Boden und in den ersten Tagen Schutz vor der Sonnenhitze und vor austrocknenden Winden. Man setze sie daher, wo möglich, bei trübem Wetter kurz vor einem Regen oder unmittelbar darauf, und halte die Erde immer locker um sie her.

Der ganze Garten wird, mit Ausnahme der schon angepflanzten Beete, um die Mitte des März umgegraben und in Beete von 3—4 Schuh Breite eingetheilt, zwischen denen Wege von 1 Fuß Breite getreten werden. Um diese

Wege recht gerade zu ziehen, bedient man sich einer an zwei sprossenförmigen Hölzern befestigten langen Schnur, indem das eine Holz an dem einen Ende des Beetes in den Boden gesteckt wird. Die Schnur muß natürlich recht gerade gespannt werden, denn ihr nach wird der Weg getreten. Die Beete werden dann mit dem Rechen hübsch verebnet und brauchen bei der Anpflanzung, wenn sie nicht sogleich vorgenommen wird, bloß noch auf der Oberfläche etwas aufgehackt zu werden.

Einen bedeutenden Vortheil und viel Vergnügen gewähren die Frühbeete, deren Anlegung bemittelten Gartenbesitzern sehr zu empfehlen ist, da sie auch die Anzucht feinerer Gemüse, der Melonen und vieler Blumensetzlinge möglich machen. Schmidlin gibt in seinem vortrefflichen „Handbuch der bürgerlichen Gartenkunst" eine genaue Anleitung zur Anlegung eines solchen. Ein Frühbeet besteht nämlich „aus einem viereckigen Rahmen von Brettern, 4, 8, 12 bis 16 Fuß lang (je nach dem Bedarf) und gewöhnlich 4 Fuß breit; an der Rückseite eine und vorn etwa eine halbe Brettbreite hoch, so daß die beiden Seitenwandungen oben schräg ablaufen. Dieser Rahmen wird gegen Ende des Februars auf eine etwa 1 Fuß hohe festgetretene Unterlage von kurzem, warmem Pferdedünger aufgestellt, mit eben solchem Dünger auch von außen umgeben (Dungmantel, Umschlag), und inwendig mit einer guten fetten Erde, ungefähr $^{3}/_{4}$ Fuß hoch, angefüllt. Sofort bedeckt man denselben mit Brettern oder eigens dazu verfertigten Läden, und wartet 3—4 Tage zu, bis die Erde beim Hineingreifen sich etwas lauwarm anfühlen läßt. Nun ist es Zeit, die Samen zu den Setzlingen hineinzusäen und die Rahmen mit Fenstern zu bedecken. Auf diese Weise ist es keineswegs schwierig, bis gegen die Mitte des April schon recht starke Setzlinge von Kohlrabi, Wirsing, Karviol u. s. w. zu erzielen.

„Die Hauptausgaben bei einem solchen Frühbeete sind die Fenster. Diese müssen eine besondere Einrichtung haben, keine Quersprossen, wie ein gewöhnliches Zimmerfenster, sondern nur Längensprossen, weil erstere zu viel Schatten in das Beet werfen würden. Da der in einem solchen Frühbeet sich entwickelnde Dunst von Dünger und die beständige feuchte Wärme das Holz stark angreifen, so müssen solche Fenster mit einer guten Oelfarbe zweimal angestrichen und dieser Anstrich jedes Frühjahr vor dem Gebrauche wiederholt werden. Die Läden, womit die Fenster des Nachts bedeckt werden müssen, bis keine Kälte mehr zu fürchten ist, werden von leichten Brettern und zwar so gemacht, daß das Beet der Breite nach damit bedeckt werden kann. Außer dem Anfangsladen erhalten die übrigen an der einen Seite eine sogenannte Schlagleiste, mit welcher sie über einander hergreifen, wodurch sowohl das Eindringen von Regenwasser, als auch das Abheben derselben durch einen Sturm verhindert wird. Während der kalten Jahrszeit reicht aber diese Bedeckung nicht zu, sondern man muß Strohmatten auf die Fenster legen, und auf diese erst noch die Läden, damit die Strohmatten nicht durchnäßt oder vollgeschneit werden, wodurch die zarten Sämlinge inwendig Schaden nehmen würden.

„Zur Anlegung eines Frühbeetes wähle man die am wärmsten gelegene Stelle im ganzen Garten aus, so daß die Fenster gegen Süden und Südost sich abflächen. Sodann hat man vornehmlich darauf zu sehen, daß

der Pferdedünger recht gleichförmig überall hin verbreitet und festgetreten wird, weil sich sonst nach einigen Tagen das Beet ganz ungleich, an einem Orte tiefer als an einem anderen zusammensetzen würde. Ferner muß der Dünger, falls derselbe ziemlich strohig und trocken ist, gehörig angenetzt werden (etwa 2—3 Gießkannen voll in jedes Fenster). Endlich darf dasselbe durchaus nicht früher besäet werden, als bis der erste Dunst von dem sich erhitzenden Dünger verflogen ist, was erst nach 5—6 Tagen geschehen sein kann.

„In solchen Frühbeeten erzieht man gewöhnlich außer den Setzlingen für den Frühjahrsanbau auch noch Monatrettige, frühen Lattich, Petersilie, Körbel, und namentlich auch frühe Gurken oder Melonen, deren Kerne in die Mitte eines jeden Beetes gelegt werden, und welche daselbst bleiben, bis sie reife Früchte tragen, nachdem längst schon alle Setzlinge weg sind. — In Bezug auf die Behandlung der Frühbeete ist das gehörige Lüften derselben so wichtig, als das Begießen, oder wohl noch wichtiger. Denn es darf nicht gerade viel darin begossen werden, insbesondere nicht bei trübem, kaltem Wetter; dagegen muß man den Sämlingen, zumal in der ersten Zeit, nach der Keimung möglichst viel frische Luft zukommen lassen, weil dieselben sonst umfallen und anfaulen. Es geschieht dieß mittelst zahnförmig gekerbter Hölzer (Lufthölzer), welche den Fenstern unterstellt werden, und wobei man sich natürlich ganz nach Wind und Wetter richten muß. Jedenfalls wird immer auf der vom Winde abgekehrten Seite der Fenster gelüftet, und dann bei stürmischer, trüber oder kalter Witterung nur ein wenig, wohl auch gar nicht, wenn es zu frieren droht, während an windstillen, schönen, warmen Tagen die Fenster ganz abgenommen werden müssen, anfänglich nur für wenige Stunden, und dann immer länger, je mehr die Sämlinge heranwachsen. Zwei bis drei Wochen vor ihrem Auspflanzen in's Freie müssen dieselben vollkommen abgehärtet sein und auch des Nachts längst keine Bedeckung weder von Fenstern noch Läden mehr nöthig haben, denn sonst würden sie so zärtlich sein, daß sie beim ersten rauhen Winde zu Grunde gingen."

Statt des Pferdedüngers thut das Laub von Bäumen, etwa 2½ Fuß tief in eine Grube fest eingetreten, und ½ Fuß hoch mit guter geworfener Erde ausgefüllt, und dann mit den oben angezeigten Rahmen und Fenstern, oder statt deren mit Latten versehen, die mit in Oel getränktem Papier überzogen werden, eben so gute Dienste zur Erwärmung eines Frühbeetes; ja Schmidlin behauptet, die Wärme eines solchen Frühbeetes sei, wenn auch nicht so stark, doch weit anhaltender und gleichförmiger und deßhalb für das Wachsthum der Pflanzen zuträglicher. Im Uebrigen wird das Laubbeet wie andere Frühbeete behandelt.

Die Sommerpflanzungen bestehen aus Salaten, besonders Endivien, Winterrettigen, den spätern Bohnen, Kohlrabi, Wirsing, Karviol, Winterkohlarten, wie Rosenkohl, Sellerie, dem Kopfkohl (auch Kraut, Kapis genannt) und dem Winterlauch. Das Wieviel einer jeden dieser Gemüsesorten hängt ganz von dem Bedarfe ab; von Salaten, Wirsing und Kohlrabi ist es jedoch rathsam, alle 2 bis 3 Wochen kleine Aussaaten und Verpflanzungen zu machen; dabei wähle

man stets die späteren Sorten. Sobald ein Beet mit Herbstpflanzungen leer wird, grabe man dasselbe um; wurde es im Herbste nicht gedüngt, so erhält es jetzt Dünger; herrscht während der Keimungszeit der darin niedergelegten Saat große Trockenheit, so begieße man es zuweilen; überhaupt halte man die Sommerpflanzen möglichst feucht.

Das Umgraben abgeleerter Beete wird je nach der Bodenart behandelt; die schweren, zähen Thon- oder Lehmböden dürfen im Sommer nicht tief gegraben werden; wenn die darauf gepflanzte Vegetation nicht verkümmern soll, sondern müssen blos gehackt werden. Dagegen grabe man sie vor Eintritt des Winters tief, damit der Frost sie mürbe machen kann. Die gewöhnliche Art zu graben ist 1—2 Spatenstiche tief; dabei versäume man nicht, das kleinste Wurzelstück sorgfältig aufzulesen, um das Unkraut möglichst fern zu halten.

Diese Vorsichtsmaßregel allein genügt jedoch nicht zur gänzlichen Vertilgung des Unkrauts: die bepflanzten Beete müssen von Zeit zu Zeit, besonders bei warmer Witterung und trockenem Boden, gejätet und das Unkraut aufgelesen werden; in Saatbeeten hingegen wird es bei feuchtem Boden bloß ausgezogen.

Auch das Hacken trägt zur Vertilgung des Unkrauts bei, bezweckt aber mehr das Auflockern des Erdreichs, das durch Schlagregen oder durch ungeschicktes Begießen eine dichte Kruste bekommt, und das Anhäufeln von Gewächsen, deren Wurzelstöcke während ihres Wachsthums zu hoch zu stehen kämen, wenn sie nicht mehrmals mit Erde eingedeckt würden. Oefteres Hacken trägt viel zum erfreulichen Gedeihen der Gewächse bei, da Luft und Licht in Folge dessen wieder besser eindringen und der Regen gehörig einwirken kann. Nach Regengüssen unterlasse man es jedoch, bis der Boden wieder etwas abgetrocknet ist.

Kartoffeln, rothe Rüben, Sellerie und Bodenkohlraben bedürfen eines mehrmaligen Anhäufelns, um schöne Knollen anzusetzen.

Beim Begießen muß durchaus auf die Witterung Rücksicht genommen werden; allzu vieles Begießen ist dem Küchengarten nicht zuträglich. Hauptregeln dabei sind, die Setzlinge, sobald sie angepflanzt sind, einzugießen, und sie die folgenden 6—8 Tage, besonders des Abends, mit der Brause zu übergießen. Saaten, die in feuchtes Erdreich kamen, brauchen nicht begossen zu werden; sie keimen beim ersten Regen; fällt aber bei bereits begonnener Keimung anhaltende Dürre ein, so müssen sie recht oft mit der Brause übergossen werden, wenn sie nicht zu Grunde gehen sollen.

Die Salate, Spinat und Kohlarten gedeihen besonders gut, wenn sie von Zeit zu Zeit mit flüssigem Dünger, mit Abtrittsjauche, Schafdüngerwasser, Blut mit Wasser vermischt u. dgl. begossen werden; doch achte man sehr darauf, daß von unten her zugegossen und die Jauche nicht über die Setzlinge und den Salat hinabgegossen wird; auch soll es durchdringend geschehen, weil es sonst wenig nützt oder eher schadet. Bei Salaten ist es zwar zweckmäßig, sie nach einem solchen Begießen mit Wasser zu überbrausen. Unternimmt man dieß bei trübem Wetter, vor einem zu erwartenden Regen, so ist es noch besser; diese flüssige Düngung darf überdieß alle 8—12 Tage wiederholt werden, nur vermeide man allzu scharfe Jauche

dazu zu verwenden; wo solche vorhanden wäre, verdünne man sie mit Wasser. Erbsen und Bohnen bekommt ein solcher Düngerguß nur bei trüber Witterung gut, Zwiebeln dagegen nie; auch den Wurzelgewächsen bringt er nicht besonderen Vortheil, und vor allen Dingen darf er nicht bei Kartoffeln angewendet werden, wenn sie schmackhaft und gesund werden sollen.

Ein vorzügliches Mittel zur Fruchtbarmachung des Erdreichs ist, die vor dem Winter abgeleerten und umgrabenen Beete zu düngen, und den Dünger mit dem Spaten tief unterzubringen. Dieß gilt hauptsächlich bei schwerem Boden, bei sandigem ist eine Frühjahrsdüngung vortheilhafter.

Die Düngungsmittel sind verschiedener Art, und bestehen meistens aus Pferds- und Rindviehmist (der Tauben- und Hühnermist ist selten), aus den beim Gerben abfallenden Haaren der Rindviehhäute, aus Asche, Knochenmehl u. dgl. und dem Kompost, der in einer ziemlich tiefen Grube gesammelt oder zu einem Haufen aufgeschichtet wird, zu welchem aller Unrath und Abfall aus dem Haus und Garten, Asche, Straßenkoth, kurz alles leicht Verwesbare verwendet werden kann. Begießt man diesen zuweilen mit Jauche, so erhält man ein vorzügliches Düngungsmittel. Wo ein solcher Komposthaufen in einem Garten aufgeschichtet werden muß, wählt man einen Platz dazu, der nicht besonders in die Augen fällt, und umpflanzt ihn mit einer Hecke von Berberizen oder Schasmin.

Neuere Düngungsmittel sind: 1. Der Guano, einer der kräftigsten Dünger, der von Seevögeln kommt. Er wirkt bei Gemüse- und Zierpflanzen sehr schnell und kräftig; seine Wirkung dauert aber nicht viel länger als 1 Jahr. Er eignet sich vorzüglich für nassen, schweren Boden, auf sandigem Boden taugt er nicht. Man streut ihn entweder bei regnerischer Witterung breitwürfig mit der Hand aus oder gibt etwa einen Eßlöffel voll zu jeder Kohlpflanze u. dgl., indem man ihn ungefähr einen Zoll von der Wurzel weg in die Erde bringt und die Pflanzen nachher mit Wasser begießt. Am besten ist er, wenn man ihn in flüssiger Form anwendet, indem man ihn mit einer gehörigen Quantität Wasser auflöst und dann zum Begießen verwendet.

2. Baumwolle, und zwar die in Baumwollenspinnereien gewonnenen Abfälle, deren Wirkung den Pferdedünger noch übertreffen soll, indem sich feuchte Baumwolle so bedeutend erhitzt, daß ein mit Baumwolle gedüngtes Beet schon nach 24 Stunden eine Wärme von 45 ° R. zeigt.

Eine der Gärtnerarbeiten, welche die meiste Sorgfalt und Genauigkeit erfordern, ist das sogenannte Verziehen oder Herausnehmen einzelner Pflanzen aus den Saatbeeten, und das Versetzen derselben. Das Verziehen darf nicht zu lange aufgeschoben werden, wenn die Pflanzen nicht verkümmern oder so in die Höhe schießen sollen, daß die Kohl- und Salatarten keine rechten Köpfe mehr bilden; denn je weitläufiger die Sämlinge stehen, desto besser können sie sich ausbreiten, und desto besser gedeihen sie. Der Boden muß feucht sein, wenn man verziehen will, sonst knicken die Wurzeln ab; bei anhaltender Trockenheit übergießt man ihn daher vorerst tüchtig, und verzieht die Pflanzen erst, wenn die Feuchtigkeit das Erdreich recht durchdrungen hat.

Das Versetzen der Kohlarten geschieht auf zweierlei Weise; entweder

lockert man mit der Harke Grübchen auf, in deren Mitte man mit dem sogenannten Setzholz (einem runden, fingerdicken Holze) ein Loch macht, in welches man den Setzling steckt, und um dessen Wurzel her man die Erde leicht andrückt, oder man läßt die Grübchen weg, und gebraucht einfach das Setzholz nach der vorigen Weise. Dieses ist bei den Salatpflanzen der Fall, welche immer einen Schuh in's Quadrat von einander zu stehen kommen; Kohlrabi, Sellerie und rothe Rüben setzt man auf $1\frac{1}{2}$ bis 2 Schuh in der Entfernung; Wirsing, Karviol und die übrigen Kohlarten dagegen auf 2 Schuh. Ein Beet sollte 2 bis 3 Reihen enthalten, und die Pflanzen in folgender Ordnung gesetzt werden:

. . . . . .

. . . . .

. . . . . .

Zwischen Wirsing, Karviol und Kohl kann man mit Vortheil Salat setzen; dieser bildet sich zu Köpfen, bis die Setzlinge so herangewachsen sind, daß sie den ganzen Raum des Beetes einnehmen. Daß die Pflänzchen nach dem Versetzen sogleich eingegossen werden müssen, habe ich schon bemerkt; man thue dieß jedoch mit Sorgfalt, damit sie nicht mit Erde überschwemmt werden. Alle Kohlarten lieben einen frisch und fettgedüngten Boden. Legt man beim Verpflanzen eine Handvoll Gips auf die Oberfläche des Bodens, so werden die Köpfe bedeutend fester und schwerer.

Für eine gewöhnliche bürgerliche Haushaltung möchte folgende Bepflanzung des Gartens, vorausgesetzt, daß er hinreichend groß dazu sei, die zweckmäßigste sein: Kohlrabi im Ganzen den Sommer hindurch etwa 3 Beete, ebenso Wirsing und Rosenkohl, Krauskohl 1, Staudenkohl 1, Schnittkohl 1, Frühkraut 2, Karviol 2, Blaukraut 1, Bodenkohlrabi 1, weiße frühe Mairüben 1, rothe Rüben 1, gelbe Rüben oder Karotten 2, Pastinak 1, Sellerie 2, Scorzoneren 2, da die Wurzeln dieses Gemüses gewöhnlich erst im zweiten Jahre gebraucht werden; Zwergbohnen 2, Stangenbohnen 4, Zuckerschoten 2, Zuckererbsen 2, Steckzwiebeln 1, Lauch 1, Spinat 1, Mangold 1, Salat immerhin 5—6 Beete, Winterendivien 2 Beete, Gurken 1—2, Rettige 1—2; auch kann man dieselben am Rand der Beete stecken, welche im Frühjahr zuerst bepflanzt werden; die Monatrettige säet man mit Vortheil auf Beete, wohin später Bohnen kommen. Neben diesen Beeten hält man sich noch kleinere Plätzchen für Saatzwiebeln, Petersilie, Schnittlauch und andere Küchenkräuter.

Ein abgeleertes Beet wird das nächste Mal nicht wieder mit der nämlichen Gemüsegattung bepflanzt; so erhält z. B. ein Beet, welches vom August her Karotten hatte, die, sobald der Boden aufthaut, gebraucht werden, 4 Reihen Wintersalat-Setzlinge, welche in der ersten Hälfte des Mai mit 3 Reihen rother Rüben unterpflanzt werden, oder es erhält Stangenbohnen und nach diesen noch Kohlrabi. Im nächsten Frühjahr gibt mau ihm dann Erbsen oder Zwergbohnen; Spinatbeete vom September her können im Frühjahr Zwergbohnen und später noch Scorzoneren erhalten; Rosenkohl kann durch Steck-

zwiebeln und später durch Winterendivien, oder durch Schnittkohl und später durch Karviol ersetzt werden; nach diesem kann das Beet erst noch mit Wintersalat besetzt werden, unter welchen man im kommenden Mai Gurken pflanzt. Auf solche Weise kann bei gehöriger Bearbeitung und guter Düngung ein Beet jährlich einen dreimaligen Ertrag abwerfen.

Wer sich den Gemüsesamen selbst ziehen will, setzt in den letzten Tagen des März die verschiedenen, mit den Wurzeln im Keller oder in einer Grube überwinterten Kohlstöcke, die Mangoldstöcke, Rüben, Sellerie und Zwiebeln ein, doch bringe man nicht verwandte Sorten in die Nähe von einander, weil der Samenstaub sich sonst vermischt und die Sorten ausarten.

Die Kultur der Küchengewächse ist bei all ihren verschiedenen Arten so ziemlich die nämliche; der einzige Unterschied, welcher vielleicht dabei stattfindet, besteht darin, daß einzelne Sorten in dieser oder jener Bodenart vorzugsweise gedeihen und umgekehrt. Ich werde daher die Anzucht jeder einzelnen Küchengewächse nur noch kurz berühren.

Salate.

Ackersalat, Feldsalat, kleine Rapunzel, Sonnenwirbel.

Er wird vom August an gesäet und braucht bloß eingetreten zu werden. Für ein Beet mittlerer Größe reichen 2 Loth Samen hin, da er nicht dicht gesät werden darf. Im Frühjahr schießt er bald auf. Von einigen stehengelassenen Pflänzchen erhält man hinreichend Samen für den Bedarf auf's nächste Jahr.

Sommer- und Winter-Endivien.

Der Endivien kann vom Frühjahr an den ganzen Sommer hindurch angebaut werden; gegen Ende Juni ist die beste Zeit zum Säen der Winter-Endivien, 1 Loth Samen reicht auf 2 Jahre aus. Die jungen Pflänzchen werden, wenn sie gehörig erstarkt sind, versetzt; ist er ausgewachsen, so muß man ihn zusammenbinden, damit die inneren Blätter durch Entziehung des Lichtes gelb und somit mürbe werden. Gut abgetrocknet, wird er im Spätherbst aus dem Boden genommen und in einem trockenen Keller in Sand oder Erde eingeschlagen.

Kresse, Kressig,

wird im Frühjahr zu wiederholten Malen und etwas dicht in Reihen gesät. 2—3 Loth Samen reichen hin. Man kann ihn auch in Kistchen oder Blumentöpfen zu Hause ziehen.

Die übrigen Salate, deren es unzählige Arten gibt, theilen sich hauptsächlich in Winter-, Sommer- und Schnittsalat. Beim Sommersalat unterscheidet man wieder Kopf- und Bindsalat; die Blätter des letzteren schließen sich nicht von selbst zu einem Kopf zusammen, sondern müssen zusammengebunden werden, wie der Endiviensalat. Man sei jedoch sorgfältig

bei diesem Verfahren und binde die Pflanzen weder zu fest, noch zu weit unten. Der Lattich ist keine besondere Sorte, sondern bloß junger, etwas dicht gesäeter Salat. Der Bindsalat gewährt den Vortheil, daß er die Sommerhitze besser aushält, als der Kopfsalat, der bei heißer Witterung gerne schießt.

Der Salat kann immer mit einem andern Gemüse auf demselben Beete gezogen werden, und braucht von seiner Auspflanzung an höchstens 6—8 Wochen, bis die Köpfe reif sind. Um gut und mürbe zu werden, soll der Salat rasch wachsen, und deßhalb will er viel Wasser und überhaupt gut gepflegt und gedüngt sein. Bei einer Düngung mit Blut, das mit Wasser vermischt ist, wächst er üppig heran und wird zart und mürbe. Er wird dünn ausgesät und nicht tief untergehackt, und verlangt frisch und fettgedüngtes Land. In den Sommermonaten sollte alle 14 Tage 1 Beet frisch gepflanzt werden, weil ein solches auch nicht länger als 14 Tage brauchbare Häupter liefert. Auf diese Weise hat man den ganzen Sommer einen Salatvorrath. Um immer Salatsetzlinge zu haben, sollte man alle 3 Wochen etwas Salat ansäen; im April und Mai Sommerkopfsalat, im Juni und Juli Bindsalat, im September den Wintersalat. Diesen säe man nicht auf ganz sonnig gelegene Beete, da solche einem beständigen Auf- und Zufrieren ausgesetzt sind.

Die Samenzucht ist sehr einfach; man läßt 6, 8 bis 10 der schönsten Köpfe stehen und in Samenstengel schießen, die, wenn der Samen reif ist, abgeschnitten und an einen geschützten, sonnigen Ort gestellt werden. Der Salatsame bleibt 4 bis 5 Jahre keimfähig. Um mehrere Sorten zu erziehen, kann man alljährlich eine andere Samen tragen lassen. Für die erste Anzucht reichen 3 Loth Sommerkopfsalat, unter dem sich ½ Loth Bindsalat und ½ Loth zu Lattich befindet; ferner 1 Loth Wintersalat.

Als die besten Salatsorten empfielt Schmidlin vom Schnittsalat den hellgrünen; vom Bindsalat den rothgefleckten, sogenannten Forellensalat; vom Sommerkopfsalat den großen Montrée, den gelben großen, bald Prahlsalat, Prinzenkopfsalat, bald asiatischer Mogul genannt, den gelben kleinen oder Eiersalat, den braunen oder Schmalzkopf und den grünen Steinkopf; vom Wintersalat den grünen großen, sogenannten holländischen Winterkopfsalat.

Artischocken.

Ein ziemlich undankbares Gemüse und für den bürgerlichen Garten nicht zu empfehlen. Man zieht sie aus Samen oder vermehrt sie aus Wurzelschößlingen. ½ Loth Samen reicht zu Setzlingen für 3—4 Beete; die Vermehrung durch Wurzelsprossen ist jedoch zweckmäßiger, weil die aus Samen gezogenen Pflanzen leicht vielstachelig werden. Zu diesem Behufe entblößt man im Mai die alten Stöcke so weit von der Erde, bis man zu den jungen Trieben aus dem Wurzelkopf gelangen kann. Diese löst man bis auf zwei oder drei der stärksten ab, versetzt die, welche Wurzelfasern haben, in frische Beete, welche das nächste Jahr Ertrag liefern, gießt sie gut ein und gibt ihnen bei großer Hitze etwas Schatten. Die beste Sorte ist die große grüne französische, die violette ist weit geringer. In

nassen Lagen müssen sie im Spätjahr ausgehoben und im Keller oder an einem frostfreien Orte in Sand oder Erde überwintert werden. Will man Samen gewinnen, so läßt man einige Köpfe stehen, was auf mehrere Jahre hinreichend ist.

Scorzonere oder Schwarzwurzel.

Man säet sie im Frühjahr oder im Herbst, und lichtet sie später so, daß jedes Pflänzchen 3—4 Zoll Raum erhält. Die im Herbst gesäeten sind im nächsten Spätjahr brauchbar, die vom Frühjahr bleiben bis zum Herbst des nächsten Jahres im Boden. 4 Loth Samen reicht auf zwei Jahre aus; später gewinnt man selbst hinreichend Samen, doch bleibt er selten in's dritte Jahr keimfähig. Die Scorzoneren lieben einen mürben, lockeren und tief gegrabenen aber nicht frischgedüngten Boden.

Karotten, gelbe Rüben, Möhren.

Sie lieben einen tief und gut umgearbeiteten Boden. Der Same muß dicht ausgesäet und mit Sand oder trockener Erde tüchtig unter einander gerieben werden, weil er sich stark ballt. Auf je ein Beet werden 3—4 Loth gestreut, dann mit guter Erde bedeckt, etwas festgetreten, indem man ein Brett über das Beet legt, und nachher fleißig mit überschlagenem Wasser überbraust, um das Keimen des Samens zu beschleunigen. Sind die Pflänzchen groß genug, so werden sie gehörig gelichtet, um bald davon verspeisen zu können, den Sommer durch fleißig gejätet und im Spätherbst in etwas feuchten Sand im Keller eingeschlagen, indem das Kraut oben an der Wurzel weggeschnitten wird. Man kann noch im Juni eine Aussaat machen, um im Herbst wieder ganz junge Karotten zu haben. Ueberdieß ist der Anbau der gelben Rüben im August und September sehr zu empfehlen, da man, wenn die Beete beim Eintritt des Frostes mit Laub oder Streu bedeckt werden, fast den ganzen Winter frische Wurzeln haben kann. Zu dieser und der ersten Aussaat im Frühjahr wähle man die gelbe und die frühe rothe Sorte. Pflanzt man im Frühjahr einige schön überwinterte Wurzeln in's Freie, so erhält man Samen in Menge.

Pastinak.

Ein Wurzelgewächs, das sowohl in der Behandlung als dem Gebrauche ganz der Karotte ähnlich ist, nur müssen sie etwas lichter verzogen werden, so daß die Pflanzen 1—2 Zoll von einander stehen. 4 Loth Samen reichen auf 1 Jahr hin.

Zuckerwurzeln.

Sie werden wie die Karotten benützt, sind aber nur gut, so lange sie nicht Samen getragen haben. Man säet sie im Herbst und lichtet sie stark; sie brauchen 6—8 Zoll Raum und kommen im nächsten Spätsommer und Herbst zum Gebrauche. Behandlung wie bei den Karotten. 1 Loth Samen reicht für 2 Beete hin.

Mairüben.

Sie werden im März, wenn es die Witterung erlaubt, in einen etwas sandigen Boden gesäet und den Sommer durch fleißig verzogen und gejätet.

Die weiße Mairübe ist der Teltower vorzuziehen. 1 Loth Samen reicht auf 2 Jahre hin.

Mangold oder Beißkohl.

Der sogenannte Schweizermangold (in der Schweiz Kraut geheißen) ist der beste. Man säet ihn Anfangs oder Mitte April und verzieht in fleißig. Er liebt einen frisch und fettgedüngten Boden. Sechs Wochen nach der Aussaat kann man Mangoldgemüse haben. Um große Blattrippen zu bekommen, versetzt man erstarkte Mangoldsetzlinge auf ein besonderes Beet, etwa auf 2 Fuß Entfernung und in drei Reihen, und behandelt sie im Uebrigen wie die Kohlraben. Auch im September kann man noch eine Aussaat von Mangold machen; dieser wird im Spätjahr noch einmal abgeschnitten und im Frühjahr, sobald er wieder gehörig gewachsen ist. Man nennt ihn auch Winter- oder Schnittmangold. 4 Loth Samen reichen für die 2 ersten Jahre hin; von da an gewinnt man ihn selbst, indem man 3—4 der stärksten Stöcke stehen läßt, im Winter in Sand oder Erde einschlägt und im Frühjahr wieder versetzt.

Spinat.

Dieses Gemüse kann vom ersten Frühling an bis in den Herbst zu jeder Zeit gesäet werden. Zu den Sommersaaten muß man jedoch englischen oder Neuseeländer wählen, wenn er nicht schnell aufschießen soll. Die Frühlings- und Herbstsaaten sind die besten; die letzteren liefern im Frühling ein ganz frühes Gemüse. Der englische und Neuseeländerspinat lieben Schatten und einen mürben Boden. Den Samen der gewöhnlichen Spinatart gewinnt man im Frühjahr von der Herbstaussaat; hiezu wählt man möglichst breitblättrige Exemplare. 8 Loth Samen reichen für den ersten Bedarf hin.

Sauerampfer.

Ein Gemüse von der gewöhnlichsten Behandlung, das auch durch Zertheilung der Stöcke vermehrt werden kann.

Kohlarten.

Blaukohl, Rothkraut.

Eine Kopfkohlart, die im März oder April gesäet wird, und deren Setzlinge ungefähr Mitte Mai ausgepflanzt werden, und zwar zu 2 Fuß Entfernung von einander und in drei Reihen auf ein Beet. 1 Loth Samen reicht auf 2 Jahre hin. Die Köpfe dürfen nicht länger als 4 Wochen auf dem Beete bleiben, wenn sie nicht aufschießen sollen. Abgeschnitten und im Keller aufbewahrt, halten sie sich bis tief in den Winter hinein. Sie können auch, um früh im Sommer Köpfe zu erhalten, beim Herbstanbau berücksichtigt werden.

Die beiden ersten Sorten sind das kleine Erfurter oder Straßburger Blaukraut, und das große rothe, gewöhnlich Ulmer Rothkraut genannt. Ersteres ist besonders zum Herbstanbau geeignet.

Den Samen von Kohlarten selbst zu erziehen, ist ein undankbares Geschäft, und daher rathsamer, sich denselben von einer soliden Handlung zu kaufen.

Stauden-, Brech- oder Strauchkohl.

Er kommt auf geringerem Boden fort und wird durch Stecklinge fortgepflanzt, welche fast zu jeder Zeit gemacht werden können und 1½—2 Fuß von einander entfernt, in drei Reihen auf ein Beet gesetzt werden. Dieses Gemüse dauert im Freien bei der strengsten Kälte aus.

Schnittkohl.

Es ist nichts Anderes, als der dichtgesäete Winterkohlreps; man säet ihn im Frühjahr oder Herbst, denn er überwintert sich gut und kann im Frühjahr bald und öfter abgeschnitten werden. 4 Loth reichen auf ein Jahr hin.

Kopfkohl, Kraut, Kapis.

Es wird behandelt wie das Blaukraut, schließt sich aber bälder in brauchbare Köpfe. Das Frühkraut muß schnell verbraucht werden, weil es bald aufschießt; man kann die ausgewachsenen Köpfe höchstens 4 Wochen auf dem Beete stehen lassen. Als die besten Sorten Frühkraut empfiehlt Schmidlin das englische frühe spitzige oder kleine Zuckerhutkraut, das runde frühe Ulmer- und das sogenannte Karminatkraut. 1 Loth Samen reicht auf 2 Jahre hin; die Setzlinge verlangen 2—2½ Fuß Entfernung von einander. Für den späteren Bedarf pflanzt man das Weißkraut, dessen Setzlinge 2—3 Fuß Raum brauchen und im Uebrigen ganz die Behandlung der anderen Kohlarten erfordern. Nur für den Herbstanbau eignet er sich nicht. Die besten Sorten davon sind das Zentnerkraut und das sogenannte Spitzfilderkraut. Auch von diesen reicht 1 Loth Samen auf 2 Jahre hin. Setzt man den Kohl zu Anfang des Winters mit dem Kopfe in etwas trockenen Boden ein, so daß der Strunk mit den Wurzeln nur noch wenig hervorsteht, so erhalten sich diese Kohlarten bis im Frühjahr gesund.

Karviol, Blumenkohl.

Der Blumenkohl will einen kühlen, tiefgründigen, frisch und tief gegrabenen und wo möglich frisch gedüngten Boden, so wie eine sonnige und vor kalten Winden geschützte Lage. Er gedeiht weder in Sand- noch in Thonboden. Man pflanzt den frühen weißen und den späten weißen Karviol; ½ Loth Samen von jeder Art reicht auf drei Jahre hin. Man säet ihn im März in Frühbeete oder Mitte April in's freie Land. Er verlangt 2 Fuß Entfernung von einander zu 3 Reihen auf ein Beet. Unter allen Kohlarten muß er am häufigsten begossen werden, denn Trockenheit ist ihm sehr nachtheilig; er verlangt Wärme und Feuchtigkeit. Wenn die Blumen ihre gehörige Größe erreicht haben, müssen sie bald gebraucht werden, sonst gehen sie aus einander; man kann sie zwar einige Tage aufhalten, wenn man die innersten Blätter über ihnen einknickt und einen flachen Stein darauf legt. Die Aussaat zu der späteren Karviolsorte wird

im Mai gemacht. Droht im Spätjahr Frost einzutreten, so müssen die noch unreifen Pflanzen ausgehoben und im Gemüsekeller oder in einem frostfreien Lokale in die Erde eingesetzt werden, wo sie nach und nach brauchbar werden, wenn es ihnen nicht an Licht fehlt. Sehr zu empfehlen ist auch folgende Methode: Man hebt die Karviolstöcke aus dem Boden, schneidet die Wurzeln derselben ab und stellt die Pflanzen reihenweis in einen mit Wasser gefüllten, im Keller befindlichen Zuber ein. Das aufgesogene Wasser wird von Zeit zu Zeit durch frisches ersetzt. — Die Karviolpflanze liefert die meisten sogenannten Schalke (Narren), Pflanzen, die inwendig keine Blume, sondern nur verkrüppelte Blätter bilden; solche werden weggeworfen, um den Boden nicht unnütz auszusaugen.

Steckrübe, Unterbodenkohlrabi.

Man säe die Samen zu den Setzlingen auf ein schattiges Beet oder in die Nähe von Wasser, da die jungen Pflänzchen von den Erdflöhen sehr heimgesucht werden. Sie werden wie die übrigen Kohlarten behandelt und 1—1 ½ Fuß weit von einander gesetzt. 1 Loth Samen reicht für zwei Jahre hin.

Kohlrabi, Oberkohlrabi..

Ihre Behandlung ist wie die des Karviols und des Blaukrauts. Um jedoch immer zarte Kohlrabi zu haben, muß man zu wiederholtenmalen davon anpflanzen. Die erste Aussaat kommt in Frühbeete; im April können sie ausgesetzt werden und bringen Ende Mai die ersten Knöpfe, die im Mai gepflanzten dagegen im Juni. Um immer junge Kohlrabi zu haben, müssen alle Monate frische gesetzt werden, da die Knöpfe nicht länger als 2—3 Wochen schmackhaft bleiben und bald holzig werden, wozu allerdings auch die Trockenheit viel beitragen kann. Für den Winterbedarf macht man die letzte Aussaat gegen Ende des Juli; zum Herbstanbau eignen sie sich nicht. Zu frühen Kohlrabi ist die frühe weiße Wiener oder die sogenannte Glaskohlrabi, so wie die frühe blaue, zu empfehlen, für die Sommermonate die späte blaue Sorte, die nicht so leicht holzig wird. Auch die späte grüne ist eine gute Sorte. Die frühen Setzlinge verlangen 1, die späteren 2 Fuß Entfernung von einander; abgeplattet dürfen sie nicht werden, sonst werden sie holzig. 1 Loth frühe und 1 Loth späte Samen reichen auf 2 Jahre hin.

Wirsing, Sommerkohl, Köhl, Savoyardenkohl.

In der Behandlung ganz den Kohlrabi gleich. Die besten Arten sind: der frühe runde Ulmer und Wiener; er eignet sich auch zum Herbstanbau. Die besten späteren Sorten sind der sogenannte Mittelköhl und der späte großköpfige Ulmer. ½ Loth früher, ½ Loth Mittelköhl und ½ Loth später reichen auf 2 Jahre hin. Die Köpfe der späten Sorte können den Winter über eingegraben werden, wie das Weißkraut, Kopf an Kopf und so, daß die Strünke emporsehen. Im Keller faulen sie leicht. Neu ist der Marceliner Kohl; er bildet feste platte Köpfe von sehr feinem Geschmack und hält sich den ganzen Winter im Garten, weßhalb er besonders zu empfehlen ist.

Winterkohl, Braunkohl, Krauskohl.

Behandlung wie bei den übrigen Kohlarten; er wird im August ausgepflanzt, die Entfernung der Setzlinge ist 1 ½—2 Fuß. Er kommt hauptsächlich im Februar zum Verspeisen, kann aber schon nach dem ersten Schneefall und Frost benützt werden.

Rosenkohl, Brüsseler, Sprossenkohl.

Der Same wird mit den andern Kohlarten in's Frühbeet oder in's Freie gesäet; Pflänzchen, die man im Mai setzt, liefern auf den November Blumen, die im Juli und August gesetzten geben den ganzen Winter bis im April Ertrag. Die Behandlung ist die der übrigen Kohlarten; im guten Boden wird der Stengel 2 ½—3 Fuß hoch und treibt eine Menge Röschen, die nebst der Kopfrose gebraucht werden. Der Rosenkohl liefert vom November bis zum März Ertrag, denn er bleibt im Freien stehen. Die Röschen werden vor allzustarkem Frost durch die darüber hängenden Blätter geschützt, weßhalb diese nie beseitigt werden dürfen. Zum Gebrauche bricht man immer die größten und festesten Röschen ab. Schneidet man im September oder Oktober den obersten Kopf weg, der wie Wirsing bereitet wird, so werden die Seitenröschen um so vollkommener. Die Setzlinge müssen 2 ½ Fuß Entfernung haben. 1 Loth Samen reicht auf 2 Jahre. Die Pflanzen bleiben über den Winter im Freien stehen.

Sellerie.

Der große Knollsellerie ist bekannter und auch vortheilhafter, als der Stengelsellerie. Beide Sorten lieben ein ziemlich feuchtes, kühles und gut gegrabenes Erdreich, welches im Herbst zuvor stark gedüngt worden ist. Der Knollsellerie wird im Frühjahr in ein Frühbeet gesäet und die Pflänzchen, wenn sie am Wurzelhalse etwa federkieldick sind, in 1—1 ½ Fuß Entfernung auf Beete verpflanzt; zwischen hinein kann Salat gesetzt werden. Beim Setzen beobachte man die Regel, die Stechwurzel etwas abzukneipen, die Pflänzchen ziemlich tief zu setzen und tüchtig einzugießen. Man behackt, jätet und gießt sie den Sommer über fleißig, macht dann die Knollen, wenn sie so groß sind als eine Welschnuß, von der Erde frei, nimmt ihnen die Wurzelfasern weg, bedeckt sie wieder und gießt sie stark ein. Wiederholt man diese Arbeit im Spätsommer noch einmal, so gedeihen die Wurzeln um so besser. Im Spätherbst werden sie herausgenommen und im Keller eingeschlagen. Der Knollsellerie eignet sich auch zum Herbstanbau, weil er nicht von der Kälte leidet. 1 Loth Samen reicht auf 2 Jahre hin. Durch das Auspflanzen von 5—6 der schönsten Knollen im Frühjahr kann man sich selbst hinlänglich Samen verschaffen.

Rothe Rüben, Rahnen.

Sie werden gebaut wie der Sellerie, und die Wurzelspitzen der Setzlinge ebenfalls abgekneipt, um größere Knollen zu erzielen. Abgeplattet dürfen sie nicht werden. Legt man den Samen an die Stelle, wo sie stehen bleiben sollen, so erhält man zärtere Wurzeln. Zu diesem Behufe kann

man 3—4 Sämchen auf je 1 ½ Fuß Entfernung setzen; das stärkste der Pflänzchen bleibt dann stehen, die übrigen werden ausgezogen. 3—4 der schönsten überwinterten Wurzeln, die im Frühjahr in's Freie gesetzt werden, liefern hinlänglich Samen; 1 Loth reicht auf 2 Jahre hin.

Bohnen, Stangenbohnen, Vitsbohnen.

Die Bohnen lieben einen warmen, gut umgearbeiteten und gedüngten Boden, wachsen aber auch kräftig heran, wenn man beim Legen derselben die Kerne, bevor man sie mit Erde bedeckt, mit einer Handvoll Asche überstreut. Man macht Grübchen auf 2 Fuß Entfernung und legt in jedes 15—17 Kerne. Sind die Bohnen 4—6 Zoll hoch gewachsen, so gibt man ihnen Stangen, hüte sich aber, dieß nach einem Regen zu thun, wenn die Stöcke noch naß sind, denn diese Pflanze ist sehr empfindlich, und die nassen Blätter sterben durch die Berührung ab. Man pflanzt die ersten Bohnen zu Ende April und macht ungefähr Mitte Mai die Hauptaussaat; Bohnen, die vor Ende April gesteckt werden, verkümmern oder gehen meistens durch den Frost zu Grunde; denn sie ertragen durchaus keine Kälte; kleinere Partieen kann man bis Mitte Juli pflanzen. Die Bohnen brauchen keine besondere Behandlung; man jätet sie hie und da, lockert die Erde um die Büsche herum auf und begießt sie bei etwas trockener Witterung, besonders wenn diese in ihre Blüthezeit füllt. Leiden die noch zarten Pflanzen vom Schneckenfraß, so bestreut man sie bei nasser Witterung mit Asche oder Gips. Es gibt eine Menge Bohnensorten; alle Sorten gedeihen jedoch nicht in jedem Klima und in jedem Boden, und jede Gegend hat ihre besonderen Arten. Zu einer mittelmäßig starken Anpflanzung braucht man etwa 1 ½ Pfund Steckbohnen. Den Samen gewinnt man selbst, indem man von den ersten Bohnen stehen läßt; diese reifen recht schön aus und sind dem Ausarten weniger unterworfen, als der Same von den späteren Bohnen, welche die Staude liefert.

Zwerg-Busch-Stockbohnen.

In der Behandlung ganz wie die übrigen Bohnen, nur daß sie keiner Stangen bedürfen und etwas näher zusammen oder in Reihen von 1 ½ Fuß Entfernung gepflanzt werden. Sie eignen sich besonders zur Frühzucht. 1 Pfund Samen reicht auf 1 Jahr hin; keimfähig bleibt der Bohnensame nur 2—3 Jahre.

Erbsen, Brockel-, Pflück-, Auskernerbsen.

Sie werden im Frühjahr gelegt, sobald es die Witterung erlaubt. Zur Frühzucht baut man die kleine, weiße, frühe Zwergerbse, die gewöhnlich in Reihen gesteckt wird, die hohe weiße Erbse kommt etwas später in Ertrag und wird wie die Stangenbohnen in Grübchen gesteckt und eben so behandelt. Durch fleißiges Begießen und durch Düngen mit Asche sind die Erbsen schnell vorwärts zu bringen. 1 Pfund Zwergerbsen und 1 Pfund hohe Erbsen reichen auf ein Jahr aus. Den Samen gewinnt man wie den Bohnensamen.

Zuckerschoten, Süßschäfen.

In Allem wie die obigen Erbsen.

Kartoffeln.

Ihr Anbau ist allgemein bekannt. Man steckt sie vom März bis in Mai, häufelt sie vor der Blüthezeit zu und hält sie recht trocken.

Spargeln.

Die Anlegung von Spargelbeeten gehört eigentlich in das Bereich des Gärtners, und wo sich ein geschickter Gärtner in der Nähe befindet, thut man wohl, denselben damit zu beauftragen. Wo dieß nicht der Fall und man auf die Selbstanlegung angewiesen ist, verschaffe man sich Christ's oder Schmidlin's Gartenbuch, in welchen man eine gründliche Anleitung dazu findet.

Die Behandlung angelegter Spargelbeete ist folgende: Man hält sie rein von Allem Unkraut, schneidet im Spätjahr die getriebenen Stengel, sobald sie gelb geworden sind, 3—4 Zoll über der Erde ab und bedeckt die Beete den Winter über mit Lauberde, Pferdemist oder dgl. Empfehlenswerth ist, die Spargelbeete in den ersten Tagen des März mit einer Mistgabel etwas umstechen und acht Tage später mit halbverrottetem Pferdedünger oder in hitzigem Boden mit abgelegenem Kuhdünger überlegen zu lassen. Den Sommer über dürfen Zwiebelsorten und Salate darauf gepflanzt werden.

Die Zeit des Spargelstiches dauert 9—10 Wochen und geht mit Johanni zu Ende. Man sticht sie in der Morgenfrühe, muß aber dabei Acht geben, daß die Krone nicht verletzt wird. Ein langes, starkes Messer eignet sich am besten dazu; mit diesem sticht man dicht an dem Spargelstengel, der vorher von der Erde entblößt wurde, hinab und schneidet mit einer leichten Drehung den Stengel ab. Alle Spargelstengel dürfen jedoch nicht abgestochen werden, man läßt von den späteren immer 2—3 der schwächsten aufschießen. Begossen werden die Spargelbeete nicht.

Gurken, Kukummern.

Die Gurken lieben einen mürben, festen Boden, reichlichen Dünger und eine geschützte Lage. Man legt die Kerne zu Ende Mai in den Boden, in einer Reihe oder in Grübchen, etwa einen Zoll tief; in den Reihen 5—6 Zoll auseinander, in die Grübchen, welche 2 Fuß von einander entfernt sein müssen, 5—6 Kerne. Die zu dicht stehenden Pflanzen können, wenn sie das dritte oder vierte Blatt getrieben haben, versetzt werden, indem man sie mit einem Löffel sorgfältig aushebt. Um Einmachgurken zu erziehen, kann man im Juni noch Kerne legen. Die Gurkenpflanzen lieben bis zur Blüthezeit ein öfteres Begießen und besonders das Ueberbrausen der Blättchen. Die Ranken legt man vorsichtig in Ordnung, wenn sie durch einander wachsen wollen; pflanzt man sie an starken Reisern auf, so setzen sie mehr Früchte an, als wenn man sie auf dem Boden ranken läßt; an den Ranken darf nichts abgebrochen oder abgeschnitten werden. Einige der vollkommensten Früchte läßt man zu Samen stehen. Wenn sie am Stiele

gelb sind, bricht man sie ab, legt sie an die Sonne, bis sie fast faul sind, nimmt die Kerne heraus, wascht sie rein und trocknet sie an der Luft. Für Einmachgurken ist die kurzgrüne besonders geeignet, für Salat die Schlangengurke und die ungarische weißgelbe große. Der Samen bleibt 6—7 Jahre keimfähig, auch soll mehrjähriger zur Saat tauglicher sein, als frischer. Vor dem Aussäen legt man sie über Nacht in Wasser, oder besser noch in süße Milch. Die obenaufschwimmenden Kerne sind untauglich.

Liebesäpfel.

Eine große, saftige, scharlachrothe Frucht, die hauptsächlich zu Saucen benützt wird. Kultur der Gurken. Sie brauchen einen sehr warmen Standort und müssen in Töpfe ausgesäet werden.

Rettige.

Monatrettige, Radieschen.

Alle Rettigarten verlangen einen kühlen, mürben, gut gegrabenen Boden. Die Monatrettige werden vom März an den ganzen Sommer hindurch ausgesäet, müssen aber fleißig begossen werden. Nach Schmidlin sollen sich die Monatrettige von der letzten Aussaat im September den Winter hindurch genießbar erhalten, wenn man sie im Oktober auszieht und im Keller oder in einem kalten Mistbeet bis über den Wurzelhals eingräbt. 3—4 Loth Samen reichen für ein Jahr hin; man nimmt 2 Loth kleinkrautige weiße, 1 Loth rothe runde und 1 Loth violette lange.

Sommerrettige.

Die sogenannten gelben Wiener, Bastard- oder Mittelrettige bilden den Uebergang von den Monatrettigen und folgen diesen unmittelbar. Die Sommerrettige steckt man vom April bis Anfangs Juni, sie müssen äußerst licht gehalten werden; die besten Sorten sind nach dem Wiener gelben der runde weiße und der runde rothe. Behandlung wie die der Radieschen. 1—2 Loth Samen reichen 2 Jahre hin.

Winterrettige.

Diese werden Mitte oder Ende Juni gesäet. Der lange schwarze Erfurter und der runde schwarze Winterrettig sind die besten Sorten. 1 Loth Samen reicht auf 1 Jahr hin. Behandlung gleich den übrigen Rettigen.

Meerrettig.

Er wird aus Wurzelschößlingen vermehrt, welche im Frühjahr auf ein Beet in 3 Reihen auf 1½—2 Fuß Entfernung eingelegt werden. Man setzt ihn nicht senkrecht, sondern schräg in den Boden, zu welchem Behufe man mit dem Rechenstiel ein schräges Loch macht. Er will einen lockeren,

tüchtig gedüngten Boden. Zu Setzlingen nimmt man die Seitenwurzeln der im Herbst ausgegrabenen Stangen.

Zwiebelarten.

Steckzwiebel, Zipollen.

Die Steckzwiebeln werden im Mai oder Juni ziemlich dicht ausgesäet und der Same eingetreten. Bis er gekeimt hat, will er feucht gehalten sein. Die kleinen Zwiebeln werden, wenn ihr Krant abgedorrt ist, aus dem Boden genommen, gut ausgetrocknet und die kleinsten derselben im nächsten Frühjahr 1 Zoll tief und in 4—5 Reihen auf ein Beet versetzt. Die kleinsten festesten Steckzwiebeln sind die besten, und die runde platte Sorte empfehlenswerther als die birnförmige. Das Abtreten des Zwiebelkrautes ist unnöthig und schadet sogar, wenn es zu früh geschieht. Im August kommen die Zwiebeln zur Reife. Um Samen zu erhalten, wovon 2 Loth auf 1 Jahr hinreichen, pflanzt man im Frühjahr 4—6 der vollkommensten Zwiebeln aus; mehr und besseren Samen erhält man aber, wenn man im Herbst solche an einen geschützten Ort im Garten setzt und sie, wenn die Kälte eintritt, bedeckt.

Winterzwiebeln, Schnittzwiebeln, Zwiebelröhrchen.

Sie werden aus Samen, meistentheils aber durch Zertheilung der Stöcke gezogen und halten den Winter gut im Freien aus. Man säet sie im April und versetzt später die jungen Pflänzchen.

Schalottenzwiebeln oder Eschlauch.

Sie lieben einen trockenen, warmen Boden und werden im Frühjahr 5—6 Zoll von einander eingelegt. Sie vermehren sich sehr stark und werden aus dem Boden genommen, wenn die Blätter gelb zu werden beginnen. Im Uebrigen Behandlung wie die der Zwiebeln.

Schnittlauch.

Seine Vermehrung geschieht im Frühjahr durch Zertheilung der Stöcke; er liebt einen mürben Boden und eine warme, sonnige Lage und sollte alle 2—3 Jahre versetzt werden. Ruß, Kaffeesatz, Kohlenstaub u. dgl. bekommen ihm sehr gut, und je öfter er abgeschnitten wird, desto besser gedeiht er. Um immer abschneiden zu können, sollte man sich wohl ein Dutzend Stöckchen halten.

Lauch oder Porre.

Man säet ihn im Mai nicht zu dicht auf Beete aus und lichtet nach und nach die Pflanzen auf 5—6 Zoll Entfernung. Wenn die Pflänzchen Federkielstärke haben, kann er auch versetzt werden und zwar in Reihen von 1 Fuß Entfernung und die Pflanzen 5—6 Zoll von einander. Er will einen nicht zu mageren und lockeren Grund haben, wenn er gedeihen soll. Im Herbst wird er aus dem Boden genommen und im Keller in Sand

oder Erde eingeschlagen; die zur Samenzucht bestimmten Stöcke kann man im Freien lassen. 2 Loth Samen reicht auf 2 Jahre hin.

Knoblauch.

Dieser wird aus den sogenannten Zehen gezogen, d. h. aus den kleinen Zwiebeln, in welchen sich die ausgewachsene Knoblauchzwiebel theilen läßt. Man steckt sie reihenweise 5—6 Zoll weit. Sie dürfen nicht zu tief eingelegt werden und lieben überhaupt einen lockeren, trockenen Boden, sonst verlangen sie keine weitere Aufmerksamkeit, als das Reinhalten vom Unkraut. Wenn die Blätter gelb zu werden beginnen, was im Spätsommer der Fall ist, nimmt man den Knoblauch aus dem Boden, läßt ihn abtrocknen, bindet ihn büschelweise zusammen und bewahrt ihn an einem trockenen Orte auf. Eben so verfährt man mit den Zwiebeln.

Küchen-Gartenkräuter.

Basilikum.

Ein Gewürz, welches die Wärme liebt und deßhalb in Frühbeete oder Blumentöpfe gesäet werden muß. Es kann Ende Mai in's Freie versetzt werden. Die Blätter davon werden gesammelt und getrocknet, wenn die Pflanze in voller Blüthe ist; einige derselben läßt man jedoch unberührt stehen, da sie im August Samen liefern. Die Pflanze ist eine einjährige.

Bohnenkraut, Saturei, Kölle.

Als Zuthat zu den Bohnengemüsen bekannt. Dieses Gewächs gedeiht in jedem Boden und pflanzt sich durch Samenausfall selbst fort. Man kann es an den Rand von Spargelbeeten säen und schneidet zur Blüthezeit das Kraut ab, um es zu trocknen. 1 Quint Samen reicht hinlänglich für die erste Anzucht, ist aber nur 1 Jahr keimfähig.

Boretsch oder Borage.

Eine Zuthat zu Kräutersalaten im Frühjahr, welchen sie einen Gurkengeschmack mittheilt. Behandlung wie beim Bohnenkraut.

Dill.

Man säet ihn im Frühjahr in kleiner Portion auf eine warme Rabatte ziemlich weitläufig. Sein Samen wird meistens nur zum Einmachen der Essiggurken verwendet; 2—3 Pflanzen liefern hinreichend für den gewöhnlichen Bedarf.

Dragun, Estragon, Kaiserkraut.

Eine ausdauernde Pflanze, die sich durch Theilung der Wurzeln vermehren läßt. Sie liebt eine warme Stelle im Garten, bedarf keiner besondern Aufmerksamkeit und kann Jahre lang an demselben Orte stehen bleiben. Es ist hinreichend, im Frühjahr 2—3 Wurzelschosse einzupflanzen.

Fenchel.

Ist in Allem, wie auch in der Behandlung dem Dill ähnlich. Zum Einmachen der Gurken wird sein Same unreif verwendet.

Kapuzinerkresse, Kapuzinerchen.

Eigentlich eine Zierpflanze. Ihr Same wird unreif als Zuthat zu Salaten benützt. Man säet sie im Frühjahr und kann sie auch versetzen.

Kerbel, Körbel.

Er gedeiht fast in jedem Boden und kann vom Frühjahr an zu jeder Zeit angesäet werden. Im Sommer liebt er einen schattigen, im Frühjahr und Spätjahr einen sonnigen Platz. Er pflanzt sich durch Samenausfall meistentheils selbst fort, der Samen vom Frühjahrsanbau ist jedoch der beste. Die krausblättrige Sorte ist die vorzüglichste. Man nehme 1—2 Loth Samen zur ersten Anzucht.

Krausemünze.

Eine ausdauernde, stark wuchernde Pflanze, deren Vermehrung durch Wurzelschosse geschieht, die im Frühjahr versetzt werden. 3—4 Pflanzen reichen für den gewöhnlichen Bedarf hin; die Blätter werden gesammelt, wenn sich die Blüthen öffnen wollen. Die Stöcke werden alle 3 Jahre umgepflanzt.

Kümmel.

Nach Dill und Fenchel zu behandeln.

Löffelkraut.

Ein sehr gesundes Gewächs, das auch als Zuthat zum Salat dient. Es wird im Sommer bald nach der Reife des Samens an eine schattige Stelle gesäet und etwas feucht gehalten. 1 Quint Samen reichen für die erste Aussaat hin, nachher pflanzt es sich durch Samenausfall fort.

Majoran.

Kultur des Basilienkrautes, nur braucht er nicht in's Frühbeet angesäet zu werden, da er die Kälte besser aushält; er wird etwas feucht gehalten. In Töpfen läßt er sich an frostfreien Orten überwintern und trägt dann im nächsten Sommer Samen. 1 Quint Samen reicht auf 3 Jahre; länger bleibt er nicht keimfähig.

Melisse.

Kultur der Krausemünze, der sie in Allem ähnlich ist.

Petersilie.

Die Petersilie wird im Frühjahr oder Herbst ziemlich dicht ausgesäet; in letzterem Falle werden auch ihre Wurzeln brauchbar. 2—3 Loth reichen

auf 2 Jahre hin, den Samen gewinnt man durch einige ausgepflanzte Wurzeln.

Während des Winters kann man sich stets frische Petersilie verschaffen, wenn man entweder schon im Herbst, sobald die Wurzeln aus der Erde genommen sind, oder erst im Winter von den in der Küche verbrauchten Wurzeln mittlerer Größe den Kopf auf eine Fingersbreite so eben als möglich abschneidet, diese Stücke auf den Boden eines flachen, etwas tiefen Tellers dicht neben einander aufstellt, so daß sie die Weite des Tellers ausfüllen, um nicht umzufallen, worauf so viel Regen- oder Flußwasser hinzugegossen wird, daß es bis an den Auswuchs der Blätter reicht. Ist dasselbe aufgesogen, so wird frisches Wasser nachgegossen. Nach 1—2 Wochen kann Petersilie davon geschnitten werden, wobei man allfällig angefaulte Stücke durch frische ersetzt. Bemerkt man an dem Wasser in dem Teller einen übeln Geruch, so nimmt man sämmtliche Wurzeln heraus, reinigt sie, stellt sie wieder wie zuvor auf und gibt ihnen frisches Wasser.

Spanischer Pfeffer.

Behandlung des Basilienkrautes.

Pfefferkraut

wird als Zuthat zu Salat benützt und durch Wurzeltheilung vermehrt. Die Pflanze ist ausdauernd, weßhalb 1—2 Stöcke im Garten hinreichen.

Pfeffermünze.

In Allem wie Krausenmünze, der sie übrigens vorzuziehen ist.

Raute.

Kultur der Salbei; 1—2 Stöcke im Garten sind genug. ½ Loth Samen reicht für die erste Anzucht hin.

Salbei.

Sie kann aus Samen gezogen werden, den man im Frühjahr ansäet, oder mittelst Zertheilung älterer Stöcke, die ohnedieß alle 3 Jahre versetzt werden müssen. Zwei Stöcke im Garten sind genug.

Stabwurz, Citronenkraut.

Behandlung wie die des Estragon, dem es in Allem ähnlich ist.

Tymian.

Eine Gewürzpflanze, die 2 Jahre ausdauert, aber alljährlich aus Samen nachgezogen werden sollte, der sich leicht gewinnen läßt.

Wermuth.

Kann aus Samen gezogen werden oder wird durch Zertheilung der Stöcke vermehrt. Er wird alle 2—3 Jahre versetzt. 1—2 Pflanzen im Garten reichen hin.

In Bezug auf die Aufbewahrung der Wintergemüse habe ich noch mitzutheilen, daß diejenigen Arten, welche nicht in Erde oder Sand eingesetzt werden, in einer im Garten gemachten Grube sehr gut überwintert werden können. Man bestreut den Boden dicht mit Stroh, legt das Gemüse partieenweise hinein und errichtet mittelst Pfählen und Brettern ein Dach, das man, so wie den Eingang der Grube, tüchtig mit Stroh und etwas Erde bedeckt, damit der Frost nicht eindringen kann. Während des Winters holt man sich gewöhnlich wöchentlich einmal seinen Bedarf.

Müssen die Wintergemüse im Keller aufbewahrt werden, so hat die Hausfrau denselben vom Dezember an besondere Aufmerksamkeit zu schenken, damit das Angefaulte sogleich entfernt und wo möglich noch benutzt werde. Bei großer Kälte sollen die Kellerlöcher gut verwahrt, bei gelinder Witterung dagegen wieder etwas geöffnet werden.

* *
*

In den gewöhnlichen Hausgärten finden wir meistentheils auch einigen Obstbau, ja oft nur zu viel, so daß in dem kleinen Garten Nichts mehr gedeihen kann; bei einer zu dichten Anpflanzung, welcher Art sie auch sei, kommt Nichts heraus. Hochstämmige Bäume besonders sind in einem Garten unter ½ Morgen mehr schädlich als nützlich, Spaliere und Zwergbäume dagegen eher am Platze.

Die Obstbaumzucht gehört in's landwirthschaftliche Gebiet; ich werde mich daher blos durch einige Bemerkungen hinsichtlich der Wartung der in einem Küchengarten befindlichen Bäume beschränken.

Sollen sie erfreulich gedeihen, so ist das Lockerhalten des Bodens unerläßlich, und muß jährlich mehrmals um dieselben gehackt werden, besonders vor dem Winter. Im November umgibt man den Baum etwa 2 Fuß im Umkreis mit altem Strohdünger, oder mit Laub oder Komposterde, und zwar einige Zoll hoch, was sich in kalten, schneelosen Wintern von großem Nutzen erweist. Diese Düngung wird dann im Frühjahr untergehackt. Junge Bäume bedürfen keiner weiteren, die alten dagegen verlangen mehr, und bei diesen wird eine zweite etwas später im Frühjahr vorgenommen, indem man vom Stamme weg 6—8 Fuß weit ringsum hackt, und dann die aufgehackte Stelle, nur nicht unmittelbar am Stamme, mit flüssigem Dünger, mit Jauche, Seifenwasser vom Waschen, abgestandenem Blut oder dergleichen begießt.

Bemerkt man, daß die Rinde, besonders bei jungen Bäumen, schorfig wird, so ist ein wiederholter Anstrich des Stammes mit Kalkwasser sehr zu empfehlen. Bei allen Bäumen halte man den Stamm von allem Moose rein, und lasse sie jeden Spätherbst ausputzen. Die übrige Pflege derselben gehört in das Bereich des Gärtners.

Mehr als die andern Obstarten, paßt das Beerenobst in einen Gemüsegarten; aber so bekannt dieses ist, dürften hier doch einige kurze Andeutungen über die Zucht desselben am Platze sein.

Johannisbeeren.

Sie gedeihen am besten in einem lockeren, fruchtbaren Gartenboden. Es gibt deren mehrere Arten, die große rothe, die große weiße, die

fleischfarbige und die schwarze, welche ihrer medizinischen Kräfte wegen häufiger gepflanzt zu werden verdiente. In der Kultur unterscheidet sie sich von den andern Johannisbeeren dadurch, daß sie einen feuchten Boden liebt. Die Johannisbeerbüsche tragen größere und schönere Trauben, als die in Hecken stehenden. Ihre Pflanzung geschieht mittelst Stecklingen; im Sommer schneidet man ihnen alle unregelmäßigen und über einander wachsenden Zweige weg; die übrigen werden im Frühjahre verkürzt, wo zugleich alle abgestorbenen und unfruchtbaren Zweige ausgeschnitten werden. Noch schöner werden die Früchte von oculirten Stauden. Ist der Johannisbeerstrauch 6—8 Jahre alt, so werden seine Früchte kleiner und sauer. Man muß ihn dann dicht über der Erde abhauen und durch seine jungen Triebe verjüngen, wobei man ihn auch von allen unnöthigen Wurzelausläufern befreit; überhaupt ist es nöthig, daß man wenigstens alle 3 Jahre das alte Holz ausschneide.

Himbeeren.

Die Vermehrung des Himbeerstrauches geschieht durch Wurzelausläufer; er gedeiht am besten im Schatten in einem guten, lockeren, etwas fetten und wenig feuchten Boden; man kann ihn daher in den entlegensten Winkel des Gartens an eine gegen Mitternacht oder Morgen gelegene Wand pflanzen. Die Verpflanzung muß bei feuchtem Wetter geschehen, auch müssen die Pflanzen einige Male begossen werden, weil sie die Trockenheit nicht ertragen können. Im Herbst oder im Frühjahr werden die alten Triebe, welche schon Früchte getragen haben, abgeschnitten, der Boden um sie herum etwas aufgegraben, und alle zu weit vom Strauche fortlaufenden Ausläufer weggenommen. Die jungen Sprossen schneidet man auf 2—3 Fuß hoch ab, und hält die Erde um sie herum sorgfältig rein. Länger als sechs Jahre läßt man den Himbeerstrauch nicht auf einer Stelle.

Stachelbeeren.

Kultur wie bei der Johannisbeere. Die Fruchtbarkeit der Sträuche kann man dadurch befördern, daß man die Erde um sie herum alle Jahr umgräbt und etwas düngt, wozu man Jauche, Blut u. dgl. nehmen kann. Die besten Sorten sind: die große rothe Champagner, die rauhhaarige rothe, die weiße flaumhaarige, die glatte rothe, die große gelbe und die große grüne.

Erdbeeren.

Die besten Sorten sind die Ananas- und die eigentliche Gartenerdbeere. Es ist besser, zur Fortpflanzung derselben statt der Ausläufer die Wurzelbrut von alten Mutterstöcken zu nehmen; sie tragen lieber. Die Ausläufer nehme man alle fleißig weg. Die Erdbeeren gedeihen am besten in einem Boden, welcher aus Sand und Lehm besteht. In zu fettem Boden wachsen sie zu üppig, tragen zu viele Blüthen und wenig oder fast gar keine Früchte. In zu magerem und trockenem Boden bleiben die Früchte nur klein und erhalten nicht den feinen Geschmack. Zum Anbau der Erdbeere ist es zweckmäßig, das Erdreich mit recht guter Holzerde zu vermischen, und

ihnen einen Platz anzuweisen, wo sie der heißen Mittagssonne nicht ausgesetzt sind. Die beste Zeit zur Anlegung neuer Beete ist der August bis zum Anfange des Septembers, da sich die jungen Pflanzen vor dem Winter noch gehörig festwurzeln und im künftigen Jahre schon Früchte tragen können. Beim Versetzen der jungen Pflanzen schneidet man die holzigen Wurzeln und die großen Blätter weg, und verkürzt die Wurzelfasern ein wenig; man setzt sie in Reihen, jede Pflanze ungefähr einen Fuß weit von einander, in's Kreuz, und auf jedes Beet höchstens 2 Reihen. Bei trockener Witterung begießt man sie zuweilen, bis sie angewachsen sind, auch während und nach der Blüthezeit. Im Frühjahr lockert man die Erde ringsum auf und häufelt sie etwas an die Pflanzen an. Alle 3—4 Jahre muß man die Erdbeeren umlegen.

* *
*

Gewöhnlich vereinigt der bürgerliche Garten den Gemüse- und Blumengarten in sich, indem auch der sparsamste Besitzer den holdesten Geschöpfen der Natur — denn wir Frauen sind nicht so anmaßend, uns über die lichtreinen Blumen erheben zu wollen — hie und da ein Plätzchen vergönnt. Zwar entwarf uns die Phantasie des Dichters ein reizendes Gemälde von einem wohlbestellten Gemüsegarten, aber ein noch weit erfreulicheres Bild bietet ein solcher dem Auge, wenn uns aus seinem ziemlich einfachen Grün der Blumen Farbenpracht entgegenwinkt. Möchte im Leben immer das Angenehme so leicht mit dem Nützlichen zu paaren sein!

Aber auch ohne diese Vereinigung mit dem Gemüsegarten läßt sich manches scheinbar ganz unbrauchbare Fleckchen Boden im Hofraum oder in der Umgebung des Hauses zu einem netten Gärtchen umschaffen, das, sauber und in Ordnung gehalten, bei einer vernünftigen Auswahl der Blupflanzen dem Besitzer viel Freude machen wird.

Bei der Anpflanzung der Blumen sollte man sein Hauptaugenmerk darauf richten, daß der Garten zu jeder Zeit Blumen in angenehmer Farbenmischung aufzuweisen hat, wie z. B. früh im Frühling Crocus, Tulpen und Hyacinthen, dann Primeln und Aurikeln, dann Rosen, Nelken, Ranunkeln, Anemonen, Levkoyen, und endlich Malven und Georginen (Dahlien). Pflanzen mit kleinen Blumen sollten in Massen auf einem Platze stehen, damit sie nicht unbeachtet verblühen; so besonders auch die Phloxarten.

Der Blumengarten bedarf im Allgemeinen eines mürberen Bodens, als der Küchengarten, daher grabe man ihn wo möglich im Spätjahr, und dünge ihn mit guter Komposterde oder altem, verrottetem Laub; im Verlaufe des Sommers lockere man ihn öfters auf. Soll er wirklich einen hübschen Anblick gewähren, so handhabe man die größte Reinlichkeit darin, halte die Wege sauber, reinige ihn sorgfältig von allem Unkraute, binde hohe Pflanzen und solche, die sich nicht aufrecht erhalten, locker und ordentlich an Stäbe, und schneide die Rasen-, Buchs- oder andern Einfassungen von Zeit zu Zeit scharf ab. Um bessere Ordnung halten zu können, vermeide man, die Beete mit Pflanzen zu überladen, was besonders mit den Sommergewächsen oft der Fall ist. Beim Auspflanzen solcher Setzlinge sollte man hauptsächlich auf die Höhe, welche sie erreichen, und die Farbe ihrer Blumen

Bedacht nehmen; auch zieren sie den Garten mehr, wenn sie nicht einzeln vertheilt, sondern in Masse beisammenstehen. Die meisten Blumengewächse gedeihen in jedem Boden, nur wenige bedürfen einer besondern Beimischung von Holz-, Wald- oder Lauberde; mit Ausnahme dieser letzteren bekommt ihnen das Begießen mit flüssigem Dünger sehr gut.

Eine weitere Arbeit im Blumengarten ist das Versetzen der ausdauernden Pflanzen, welches bei einzelnen alljährlich im Frühjahr und Spätjahr vorgenommen werden muß, da ihre Wurzeln im Winter erfrieren würden. Zu diesen gehören meist die Pflanzen mit knolligen Wurzeln, wie die Georginen oder Dahlien, die Ranunkeln, Anemonen, die Tigerblumen, die Canna- und Mirabilisarten (Wunderblumen, Schweizerhosen). Ranunkeln und Anemonen werden herausgenommen, wenn das Kraut abgewelkt ist, dann zum Austrocknen an einen sonnigen Ort gelegt und bis im Frühjahr, wo sie wieder gelegt werden, an einem trockenen Orte aufbewahrt. Beim Legen beobachte man die Vorsicht, daß der kleine, faserige Knoten, aus welchem die Pflanze keimt, nach oben sehe. Die Mirabilis- und Cannaknollen nimmt man im Herbst aus dem Boden und überwintert sie an einem ziemlich warmen Orte. Den Stengel der Dahlien schneidet man bis auf 5—6 Zoll Länge ab, läßt die Wurzeln gut abtrocknen, reinigt sie vom Unrath und verwahrt sie in einem frostfreien Zimmer oder einem trockenen Keller auf Brettern. Anfangs Mai setzt man sie wieder in's freie Land.

Bei den andern Blumenpflanzen wird das Versetzen nur dann vorgenommen, wenn man sieht, daß ihre Wurzeln nicht mehr genug Nahrung finden, und ihnen also wieder frische, kräftige Erde gegeben werden muß. Dieses Versetzen ist gewöhnlich alle 3—4 Jahre nothwendig; am besten ist es, wenn es im Herbst vorgenommen wird, doch kann es auch im Frühjahr geschehen, bevor die Pflanzen austreiben. Die Pflanzen mit faserigen Wurzeln werden dann vertheilt oder wenigstens bedeutend verkleinert, indem man sie mit der scharfen Spate ringsum absticht, bis sie höchstens noch 6—8 Zoll im Durchmesser haben.

Auch bei den Zwiebelgewächsen wird dieses Versetzen alle 3—4 Jahre nothwendig. Man nimmt zu diesem Behufe die Zwiebeln aus dem Boden, wenn das Kraut ganz abgewelkt ist, was gewöhnlich im Juli der Fall ist, vertheilt die Brut, sondert sie und bewahrt die größten Zwiebeln an einem luftigen Orte bis im Herbst auf, wo sie wieder in die Erde gelegt werden. Sie lieben einen sandigen und mürben Boden, frischen Dünger aber nicht, und müssen fest und 2—4 Zoll tief in den Boden gebracht werden.

Die Sommerblumen, auch der Sommerflor genannt, werden im Frühjahr wo möglich in ein Frühbeet gesäet und ausgepflanzt, wenn die Setzlinge hinlänglich gewachsen sind. Man kann sie aber auch in's freie Land, gleich an Ort und Stelle, wo sie blühen sollen, säen, und dann später gehörig lichten. Bei einigen Blumenarten, z. B. den Reseda's, ist das letztere Verfahren vorzuziehen. Im Verlaufe des Sommers treiben diese Pflanzen Blumen, bringen gegen den Herbst den Samen zur Reife, der sich leicht gewinnen läßt, und sterben dann ab. Unter den Sommerblumen gibt es auch solche, welche erst im zweiten Sommer blühen; um daher auch von dieser Sorte jährlich einen Flor zu haben, muß man sie jeden Sommer

oder jeden Spätherbst aussäen, sobald ihr Same reif ist. Die bekanntesten dieser zweijährigen Pflanzen sind: die Chineser Nelke, die Gartennelke, die Virirnelke, der Goldlack, das Löwenmaul, die medische Glockenblume, die Hundszunge, die afrikanische Ochsenzunge, das Bilsenkraut, die rothe Fetthenne, die Mondviolen, die Fingerhutarten, die Prachtkerze, Nachtkerze, Königskerze, die Winterlevkoyen, die Herbstrosen, Malven u. s. w.

Im Spätherbst wird der Blumengarten noch in so weit geordnet, daß man die abgeblühten Sommergewächse ausreißt, die Blumenstengel der ausdauernden Blumenpflanzen abschneidet, alle diese Ueberreste entfernt, den Boden rings um die Pflanzen her gräbt und düngt, und endlich vor Eintritt des Frostes die zärtlicheren Straucharten einbindet und den übrigen Pflanzen eine Decke von Tannenreisig gibt.

* * *

Die Blumenzucht in Töpfen gewährt vielen Personen großes Vergnügen, und doch will sie zuweilen nicht recht gelingen, man weiß nicht warum. In solchen Fällen fehlt gewöhnlich die Beachtung eines der Hauptserfordernisse zur Blumenzucht, oder die Unkenntniß ihrer Regeln.

Wer sich mit Topfgewächsen befassen will, sollte vor allen Dingen ein geeignetes Lokal zur Ueberwinterung derselben haben. Es gibt zwar Pflanzen, welche sich in einem gewöhnlichen Keller, der nicht feucht und dumpfig ist, überwintern lassen, allein ihre Zahl ist gering, und besteht hauptsächlich nur aus solchen Gewächsen, welche während der kalten Jahreszeit in einen völligen Ruhestand treten, und entweder die Blätter ganz abwerfen, oder immer grüne, steife und harte Blätter haben, wie die Feige, der Granatbaum, der Lorbeer, auch etwa Myrthen, Orangenbäume und der einfache Oleander; der gefüllte dagegen nicht. Findet man für die übrigen Topfpflanzen keinen frostfreien Platz im Hause, so thut man wohl, sie einem Gärtner zur Ueberwinterung zu schicken; denn in Wohnzimmern gedeihen sie der allzugroßen Wärme wegen nicht. Am besten kommen sie zwischen Vorfenstern fort, welche weit genug von den andern Fenstern abstehen, um Töpfe aufstellen zu können. Man stellt sie in diesem Falle immer bei Nacht, bei Tage aber nur dann in's Zimmer, wenn die Kälte bedeutend steigt. Die beste Temperatur zur Ueberwinterung der Zierpflanzen ist 3—4 Grad Wärme. Zwischen den Fenstern stellt man sie der Wärme wegen auf Brettchen, und belegt das Fenstergesimse dicht mit Moos.

Eine der Hauptregeln zur Erhaltung der Topfpflanzen ist, sie von Staub und Unrath möglichst rein zu halten, was mittelst eines in lauwarmes Wasser gedrückten Schwammes geschehen kann; man säubere sie von Blattläusen, Spinnen und andern Insekten, entferne von Zeit zu Zeit die verdorbenen Blätter und lasse keinen Moder und Schimmel aufkommen. Während der Wintermonate halte man die Zimmerpflanzen möglichst trocken, begieße sie nur, wenn die Erde anfängt, sich vom Topfe abzulösen, spare dann aber das Wasser nicht, sondern gebe ihnen so viel, bis es unten hinausrinnt. Die sogenannten Untersätze müssen jedesmal eine Stunde nach dem Begießen ausgeleert werden, damit die Pflanze unten nicht in einem Sumpfe

steckt. Es ist weit besser, ihnen nur reines Wasser zu geben, das einige Stunden im Zimmer gestanden hat, als, was so oft vorkommt, Waschwasser von Fleisch, Handwasser, das mit Seife vermischt ist, oder gar Kaffee. Wenn auch der Kaffee uns Frauen meistentheils mundet, so sagt er doch den Blumen nicht zu; denn mag man uns zuweilen in einer Rosenlaune Blumen heißen, von ihrem Stoffe sind wir doch nicht.

Je kälter die Pflanzen stehen, desto weniger oft wird das Begießen nöthig; im warmen Zimmer dagegen muß häufiger begossen werden, weil das Wasser schnell verdunstet. Maßgebend hiebei und auch während der Sommermonate ist das Schlaffwerden der Blätter; zum starken Welken darf man es nie kommen lassen. Dabei muß man die Oberfläche der Erde im Topfe mit Hülfe eines spitzigen Holzes immer locker halten, und dieß unmittelbar vor jedem Begießen nie versäumen.

Wenn die Erde lange nicht austrocknen will, und sich Moos darauf bildet, so sehe man nach, ob das Abzugsloch nicht verstopft ist. In diesem Falle stürze man die Pflanze sammt dem Ballen vorsichtig aus dem Topfe, reinige dasselbe, und bedecke es mit einem Scherbenstück. Dann stoße man die Pflanze in den Topf zurück, so daß der Ballen überall gut anliegt, nehme die verdorbene Erde oben weg und ersetze sie durch gute frische.

Eine der wesentlichsten Bedingungen zum Gedeihen der Pflanzen während des Winters ist das öftere Lüften. Man lasse ihnen wo möglich täglich durch Oeffnen der Fenster um die Mittagsstunde frische Luft zukommen, sorge aber dafür, daß sie nicht von rauhen Winden getroffen werden, besonders wenn sie vergeilte Triebe haben. Der beste Platz, den man den Zimmerpflanzen anweisen kann, ist in der Nähe der Fenster, besonders auf einer sonnigen Seite; sie verlangen durchaus Licht, man könnte dasselbe ihr fünftes Element nennen, von dem sie sich nähren.

Die Topfgewächse dürfen im Freien bleiben, so lange der Thermometer noch 4—5 Grad über dem Gefrierpunkt zeigt; sie werden dadurch für den Winter abgehärtet und vergeilen weniger. Zweckmäßig ist es, bei hellem Sonnenschein ihre Blätter noch zuweilen zu überbrausen; man wähle jedoch die Mittagsstunden zu diesem Geschäfte. Bevor man die Pflanzen in das Ueberwinterungslokal bringt, werden sie noch sauber geputzt, aufgebunden, die Oberfläche aufgelockert und mit frischer, guter Erde aufgefüllt.

Im März beginnen die Pflanzen wieder zu treiben, sie trocknen schneller aus und verlangen daher ein öfteres Begießen. Damit sie jedoch nicht vergeilen, halte man sie lieber etwas zu trocken als zu naß, überspritze sie aber an jedem sonnigen Morgen mit Wasser und gebe ihnen fleißig Luft. Dann sorge man für die benöthigte Erde zum Versetzen, was im März oder April, noch ehe sie zu stark treiben, geschehen muß; denn die wenige Erde, die ein Blumentopf in sich faßt, muß im Verlaufe eines Jahres ausgesogen und gehaltlos werden.

Das Versetzen erweist sich auch als das beste Mittel bei Pflanzen, welche nicht vorwärts wollen, kränkeln und ein gelbes Aussehen haben; die Handgriffe bei demselben bestehen darin, daß man die Pflanze verkehrt in die Hand nimmt und den Rand des Topfes an irgend einem festen Körper sachte aufstößt, wobei der ganze Wurzelballen unzerrissen und unverletzt

herauskommt. Die dicht verschlungenen Wurzeln macht man mit einem spitzigen Holze vorsichtig locker, so daß die alte Erde dazwischen herausfallen kann. Ist der Wurzelballen locker gemacht, so wird die Pflanze in einen gereinigten Topf gebracht, der so weit sein muß, daß der Wurzelballen ringsum $1/2$—1 Zoll weit absteht. Auf die im Boden befindliche Oeffnung legt man ein Scherbenstück, dann kommt eine $1/4$ — $1/2$ Zoll hohe Lage klein zerschlagener Scherbchen oder Kiesel auf den Boden, wobei man Sorge tragen muß, daß das große Stück nicht verschoben wird. Auf diese Lage kommt nun eine Handvoll Erde, welche geebnet und leicht ausgedrückt wird, dann hält man den Wurzelballen hinein, und kommt er bis etwa 1 Zoll unter dem Rande zu stehen, so füllt man unter leichtem Andrücken ringsum Erde ein, bis der ganze Topf voll ist und der Ballen fest sitzt. Käme der Ballen niedriger oder höher als in bezeichneter Weise zu stehen, so muß entweder von der Erde unten im Topfe weggenommen oder derselben noch zugegeben werden. Nun gibt man der Pflanze einen Stab, an welchem sie zwanglos und mit Geschmack aufgebunden wird, begießt die Blätter mit frischem Wasser und stellt sie für einige Tage in Schatten, wo sie nicht vom Luftzuge getroffen werden kann. Ein tägliches leichtes Ueberbrausen ist sehr zuträglich. Hauptbedingungen beim Versetzen sind noch, daß die Pflanze nicht frisch begossen und die frische Erde nicht noch schmierig und naß sei. Die Pflanzen, welche im Frühjahre blühen, werden natürlich erst zu der Zeit versetzt, wo sie nach einigem Stillstehen und der bei jeder Pflanze eintretenden Periode der Ruhe wieder zu keimen beginnen.

Zeigen sich beim Versetzen die Wurzelfasern um den Ballen herum braun oder schwarz und brechen sie bei der ersten Berührung, so ist die Pflanze krank und verlangt, daß die Wurzeln abgeschnitten werden, bis wo sie noch gesund sind. Die Erde, in welche sie zu stehen kommt, vermische man dann mit etwa ein Viertel reingewaschenem Flußsand und ein Achtel zerstoßenen Kohlen, denn diese sind der Wurzelbildung äußerst förderlich.

Die Bereitung der gemischten Erde ist für die bürgerliche Blumenzucht zu umständlich, so daß man besser thut, sich den nöthigen Bedarf von einem Gärtner zu kaufen; wo dieses nicht möglich ist, bedient man sich einer leichten gesiebten Gartenerde, die mit etwas Flußsand und gestoßenen Kohlen vermischt wird.

Die Vermehrung der Blumenpflanzen geschieht durch Samen, Zertheilung der Stöcke, Ablegen und durch Stöcklinge. Beim Ablegen legt man einen bis zwei der untersten Zweige ganz in die Erde, ohne sie vom Mutterstock abzutrennen, bedeckt sie 1—2 Zoll tief mit Erde, drückt sie fest an, so daß nur die Spitzen der Zweige hervorsehen, und hält sie mittelst kleiner hölzerner Haken fest, welche über sie hergesteckt und fest in die Erde gedrückt werden. Bei einigen Blumenarten, wie den Nelken z. B., welche beim bloßen Einlegen nur schwer sich bewurzeln, wird der einzulegende Zweig vorerst dicht unter einem Gelenkknoten halb durchgeschnitten und nach oben auf 1—1 $1/2$ Zoll Länge heraufgespalten, so daß eine Art Zunge vom Zweige absteht. Diese Zunge wird dann senkrecht und mit großer Sorgfalt, damit sie nicht bricht, in die Erde gebracht und ebenfalls mit einem Haken befestigt.

Die Vermehrung aus Stecklingen ist eigentlich bei Topfgewächsen die häufigste. Am besten ist es, wenn man sie von solchen Zweigen nimmt, welche vom Frühjahr an gewachsen und bis im Sommer etwas verholzt sind. Sie werden so abgeschnitten, daß die Schnittfläche sich gerade an der Stelle befindet, wo der junge Trieb aus dem älteren Holze seinen Ursprung genommen hat. Ganz alte Triebe bewurzeln sich nicht leicht. Die Stecklinge werden nicht abgeschnitten, bis die Töpfe vollständig in Bereitschaft sind; das Spalten und Quetschen derselben ist schädlich; von den Blättern nehme man unten nur so viele weg, als zum Einsetzen des Stecklings in die Erde nöthig ist. Sie werden fest eingesetzt, das Schnittende gehörig angedrückt und dann begossen. Stehen sie nach einigen Tagen noch nicht fest, so müssen sie wiederholt eingedrückt werden. Die Töpfe werden an einen Ort gestellt, wo sie weder der Sonne noch dem Luftzug ausgesetzt sind. Zeigen sie durch einen kräftigen Trieb an, daß die Wurzelbildung begonnen hat, so dürfen sie hie und da an die Sonne gebracht werden. Man begieße sie mäßig, ohne die Erde je stark austrocknen zu lassen, überspritze sie bei heller Witterung täglich mit reinem Wasser und halte die Oberfläche der Erde locker.

Genauere Mittheilungen über die Kultur dieser oder jener Blumen, deren Verschiedenheit sich einzig darauf beschränkt, daß die einen diese oder jene Erde, Feuchtigkeit oder Trockenheit, Sonne oder Schatten lieben, wären für diese Briefe zu weitläufig; ich verweise Dich zu diesem Behufe an Schmidlin's und Ritter's Gartenbuch. Ueber das Treiben der Blumenzwiebeln, wie Hyacinthen, Tulpen, Narzissen, Tazetten u. dgl., will ich Dir dagegen noch einige Winke geben.

Man legt sie gewöhnlich Mitte Oktobers. Die Hyacinthen lieben etwas hohe Töpfe; das Loch im Boden wird mit einem Scherbenstück bedeckt. Der Topf wird auf zwei- oder dreimal mit einer lockeren, mit etwas Kohlenpulver und Flußsand vermischten Erde eingefüllt, indem man dieselbe bis auf 1 ¼ Zoll vom Rande immer wieder mäßig eindrückt. Auf die Oberfläche wird noch etwas Kohlenpulver gestreut, und die Zwiebel darauf gesetzt, indem man sie leicht andrückt. Der Topf wird so aufgefüllt, daß die eingedrückte Erde einen Viertelszoll über die Zwiebel hergeht. Zwiebeln mit längerem Halse, wie z. B. Tazetten, läßt man mit demselben aus der Erde hervorreichen.

Schmidlin empfiehlt, die eingesetzten Zwiebeln sofort in ein kaltes Mistbeet oder sonst wo im Garten 1 Fuß tief unter die Erde Topf an Topf zu graben, ohne sie zu begießen, und ihnen, sobald Nachtfröste eintreten, eine Decke von Laub oder strohigem Dünger zu geben. Hier bleiben sie, bis man sie zum Treiben einstellt. Wer keinen Garten hat, halte sie trocken und kalt an einem kaum frostfreien Orte, und stelle sie erst in's warme Zimmer, wenn sie bereits ziemlich getrieben haben. Bis zu diesem Zeitpunkte bedürfen sie keines häufigen Begießens, wenn nur die Erde immer mäßig feucht gehalten wird. Von da an aber wollen sie viel Wasser, und man hüte sich beim Begießen nur, Wasser in die Mitte auf die Zwiebeln selbst zu bringen, da sie leicht davon faulen; man begieße sie dem Rande des Topfes nach. Stellt man die Töpfe zum Treiben ein, bevor die Zwiebeln gehörig bewurzelt sind, so bleiben die Blumen sitzen, d. h. der

Schaft geht nicht in die Höhe, und die Blumen blühen auf, so wie sie aus der Zwiebel herauskommen. Eine Hauptregel beim Treiben ist, nicht mit ganz frischem, sondern etwas gestandenem Wasser zu begießen, weil sonst der Trieb in's Stocken geräth, und die Blumen ebenfalls sitzen bleiben.

Die abgeblühten Töpfe bringt man an einen frostfreien Ort und begießt sie nach und nach immer weniger, doch darf man nicht damit aufhören. Wenn keine Fröste mehr zu befürchten sind, gräbt man die aus den Töpfen genommenen Zwiebeln in's freie Land ein. Zum zweiten Male in Töpfen getrieben, liefern sie selten mehr schöne Blumen; dagegen eignen sie sich ganz gut in den Garten.

Glücklich die Frau, welche bei der Besorgung der Hausgeschäfte noch Zeit zur Pflege der Blumen findet! Welch' großen Einfluß ihre Wartung auf das Gemüthsleben des Menschen haben kann, das schildert Rückert allerliebst in seinen Blumenengeln, wo er sagt:

Wenn du's aber noch nicht weißt,
Wo die Engelein wohnen zumeist,
Wenn sie vom Himmel zur Erde kommen,
So will ich dir's sagen, das sind die Blumen.

Jegliche Blum' ist ein Gezelt,
Das sich ein Engelein hat bestellt,
Wo's von seiner Wandrung hält Ruh,
Bis 's wieder fleugt dem Himmelszelt zu.

Liebes Maidelein, wenn du dann
Willst allweil die Engelein um dich han,
So mußt du's nur mit den Blümlein halten,
So werd'n auch die Engelein um dich walten.

Stell' eine Blume vor das Fenster dein,
So läßt sie dir keinen bösen Gedanken herein;
Stecke vor deine Brust einen Blumenstrauß,
So gehst du allweg mit einem Engelein aus.

Begieße frühmorgens ein Lilienreis,
So bleibst du den ganzen Tag lilienweiß;
Stell Nachts an dein Bett eine Rose zur Hut,
So wiegt dich ein Engel auf Rosen gut.

Kein arg Träumen kann dich schrecken,
Denn ein Engelein wird dich decken;
Und welche Träum' es zu dir läßt ein,
Das müssen gute Träume sein.

Die Kinder- und Krankenpflege.

Zwanzigster Brief.

Die erste und erhabenste Bestimmung des Weibes ist, Mutter zu werden. Dadurch wird die Frau die Trägerin der Unsterblichkeit auf Erden. Vom schöpferischen Hauche der Gottheit angeweht, strömt aus dem geheimnißvollen Kelche ihrer Seele ein neues geistiges Sein, eine verjüngte Monade — wenn ich mich dieses Ausdrucks bedienen darf, mit dem die neuere Philosophie jenes unerforschliche Etwas, den Lebensnerv, den Geist, die Seele bezeichnet — und aus dem unzerstörbaren Keime ewig sich erneuernd, pflanzt diese Monade sich, wenn auch in anderer Umhüllung, durch die Unendlichkeit der Zeiten fort. Was liegt aber an der Umhüllung, wenn der Geist ewig derselbe bleibt? Wir leben also fort in unseren Kindern, Enkeln und Urenkeln, fort und fort bis auf die fernsten Geschlechter.

Ist Dir dieses klar, so wirst Du auch erkennen, daß die Frau ein Tempel ist, in welchem unsterbliche Schöpfungen ihre Vollendung erhalten sollen, und dessen Einwirkungen meistentheils den Grad der Vollkommenheit des neuen Menschen bestimmen. Das Kind ist ein Theil der Mutter, seine Seele ein Theil ihrer Seele, und der Einfluß, den die Neigungen und Leidenschaften der Mutter auf das Kind haben, ist unläugbar und ganz auf die Gesetze der Natur begründet, welche Moses zu einer zürnenden und unversöhnlichen Gottheit stempelte, als er seinem Volke zurief: „Der Herr rächet die Sünden der Eltern an den Kindern und Kindeskindern!“ Wenn wir aber hievon häufige Beispiele vor Augen haben, so ist ebenso unbestreitbar, daß große Männer gewöhnlich solchen Müttern entstammt sind, in denen sich ein reges Geistes- oder Gefühlsleben oder besondere Originalität kundgab, und daß überhaupt das Wesen der Mutter der Impuls zu ihrer Berühmtheit wurde. Darum, liebe Frida, lege ich Dir die Mahnung an's Herz, fort und fort nach Läuterung und Veredlung Deiner Seele zu trachten, das heilige Mysterium der Ehe in seinem wahren Wesen heilig aufzufassen und Dein Gemüth rein und heiter zu erhalten, um eine Mutter der Gnaden zu werden; denn

„Noch geht an's Erdenweib des Engels Ruf:
Wenn immer Scham und Liebe dich durchglühte
Und dich, geläutert, neu aus Flammen schuf,
Bist du jungfräulich rein tief im Gemüthe.

So lange du von Erdengier Nichts weißt
Und Gottes nur gedenkst im Arm des Gatten,
Wird kommen über dich der heil'ge Geist,
Wird dich die Kraft des Höchsten überschatten.

Das Heilige, was du gebärst, wird groß
Im Geist, ein ew'ger König sein auf Erden,
Gott wählte deinen stillen Mutterschooß,
Um fort und fort hienieden Mensch zu werden.

So du in Demuth, Jesu Mutter gleich,
Aufnimmst den Herrn in reiner Seelenschöne,
Schaffst du das Erdenthal zum Himmelreich
Und deine Kinder heißen Gottes Söhne."

Sallet.

* *
*

Wenn der Schöpfungsengel mit seinen Fittigen leise und geheimnißvoll die junge Gattin berührt und sein Werde spricht, entfaltet sich die Mutterliebe, die dem unter dem Herzen ruhenden Kinde von der Allliebe gleich einem schirmenden Genius beigegeben wird, mit dem wachsenden und Leben verkündenden Kinde wächst und sich darin offenbart, daß mit der Mutter eine Art Umwandlung vorgeht, indem sie fühlt, daß sie fortan nicht mehr bloß sich und ihrem Gatten, sondern einem dritten ihr noch unbekannten und doch innig befreundeten Wesen angehört, das ihr neue Pflichten auferlegt, aber auch neue, nie geahnte Wonne bringt. Laß uns diese Pflichten näher in's Auge fassen und, fern von aller Prüderie, die natürlichen Zustände vernünftig mit einander besprechen.

Das sichere Kennzeichen der beginnenden Mutterschaft ist das Ausbleiben der monatlichen Reinigung, in manchen Fällen auch das nur sparsame und unordentliche Eintreffen derselben, eben so sind sehr oft Uebelkeiten in den Frühstunden und Erbrechen Anzeigen der eingetretenen Schwangerschaft. Sobald nun die Möglichkeit einer solchen angedeutet ist, muß die Frau alle jene Vorsichtsmaßregeln beobachten, wodurch das Leben des Kindes erhalten und eine unzeitige Geburt verhütet wird, die in den meisten Fällen die Gesundheit der Mutter ernstlich erschüttert; sie muß alle heftigen körperlichen Bewegungen, besonders Tanzen, Springen, Reiten, lange anhaltendes Fahren und das Heben schwerer Lasten vermeiden. Das feste Einschnüren des Leibes, das in gewöhnlichem Zustande schon verwerflich ist, muß durchaus unterlassen werden, und die Kleidung sich nur lose an den Körper anschmiegen. Während der drei ersten Monate ist auch das Baden, sowohl das warme als das kalte, nicht rathsam, und so wohlthätig später Bäder mit einem Wärmegrad von 25 und in Zwischenräumen von zwei bis drei Wochen auf Mutter und Kind wirken, so gefährliche Folgen können zuweilen, besonders bei weniger kräftigen und zu Krämpfen geneigten Frauen, kalte Bäder nach sich ziehen.

Der Zustand der Schwangerschaft ist oft mit vielerlei Beschwerden verbunden, unter welchen Appetitlosigkeit, Uebelkeit und Erbrechen nicht die geringsten sind, um so mehr als die ärztliche Kunst bis jetzt noch kein sicheres Mittel dagegen zu entdecken vermochte, und die Frauen meistens verurtheilt sind, diese Beschwerde drei bis vier Monate lang mit Geduld zu ertragen. Das Rathsamste in solchen Fällen ist, öfter als gewöhnlich Etwas zu essen, aber nur wenig auf ein Mal, und sich, da der Körper durch diesen Zustand ziemlich geschwächt und matt wird, zuweilen eine oder mehrere Stunden ruhig hinzulegen. Indessen theile ich Dir noch einige Mittel mit, welche schon hie und da diese Beschwerden zu lindern vermochten.

1) Ein Theelöffel voll weißen, feingestoßenen Zucker mit frischem Citronensaft zu einem Brei vermischt. Des Morgens, noch nüchtern, anzuwenden.

2) Zwei- bis dreimal täglich einen Theelöffel voll bittere Hoffmann'sche Tropfen unvermischt oder mit einem Eßlöffel voll Wasser zu nehmen.

3) Täglich einmal ein Glas Wein zu trinken, unter welchen zehn Tropfen der berühmten Witte'schen Tropfen gemischt sind.

Zuweilen treten Erscheinungen ein, welche Vorboten einer frühzeitigen Geburt sein könnten, die sich jedoch durch zweckmäßiges Verfahren oft noch verhüten läßt. Es stellen sich nämlich Schmerzen im Kreuze und Unterleibe ein, man empfindet leichte Schauer im Rücken, Schmerzen und Ziehen in den Lenden und Füßen, Zusammenfallen oder Schlaffwerden der Brüste, und wenn der Zustand bedrohlicher wird, öfteres Drängen zum Wasserlassen. Als die wirksamsten Mittel gegen ein weiteres Umsichgreifen dieses bedenklichen Zustandes empfiehlt Hufeland Folgendes:

Man lege sich sogleich nieder und bleibe wenigstens drei Tage lang ruhig liegen, doch nicht in der Federhitze; man vermeide eben so lange den Kaffee, das Fleisch, den Wein, das Bier, die Gewürze, kurz alles Erhitzende. Nur bei Schwächlichen ist Fleischbrühe zu erlauben. Ist Leibesverstopfung vorhanden, oder ist durch eine Ueberladung des Magens, oder durch Aerger eine Anhäufung von Magen- oder Darmunreinigkeiten entstanden, dann ist ein kühlendes gelindes Abführmittel nöthig.

Das Hauptmittel aber ist ein mäßiger Aderlaß am Arme; denn man darf nie vergessen, daß in den ersten drei Monaten durch das Ausbleiben der monatlichen Blutentleerung eine gewisse Vollblütigkeit entsteht, und daß die nächste Ursache der Frühgeburt ein zu starker Blutandrang zur Gebärmutter ist. Doch ziehe man hiebei unfehlbar einen Arzt zu Rathe.

Die Erhaltung des keimenden Kindes ist aber nicht die einzige Pflicht, welche der Mutter auferlegt ist; sie hat auch dafür zu sorgen, daß das theure junge Wesen gesund an Leib und Seele zum Lichte geboren werde, um im Lichte wandeln zu können.

Welch' großen Einfluß der Seelenzustand der Mutter auf die Seele des Kindes übe, habe ich Dir schon auseinander gesetzt; das Nämliche läßt sich auch in physischer Beziehung sagen; denn wie ein kranker Baum nur kranke Früchte trägt, so kann auch nur eine körperlich gesunde Mutter ein körperlich gesundes Kind gebären. Sie merke sich daher wohl, daß die gehörige Ausbildung des Leibes, ein reines Blut und ein kräftiger Körper Haupterfordernisse zur gehörigen Entwicklung der werdenden Kinder sind.

Um die gehörige Ausbildung des Körpers zu befördern, muß, wie schon gesagt, das Schnüren des Leibes und überhaupt jeder Druck vermieden werden, der die freie Entwicklung hindern, ja sogar den Gliedern eine regelwidrige Gestalt und Lage geben könnte.

In Bezug auf die Reinheit des Blutes und der Säfte ist es von höchster Wichtigkeit, daß die Mutter vorhandene oder erst eintretende Schärfen zu beseitigen suche; auch ist im Verlauf der 10 Monate der ein- bis zweimalige Gebrauch eines gelinden Abführmittels sehr zu empfehlen. Dabei tragen eine einfache gesunde Nahrung, das Leben in reiner Luft,

möglichste Reinlichkeit und Bewegung des Körpers viel zur Erzeugung eines reinen Blutes bei.

Als bestes Mittel zur Erhaltung eines kräftigen Körpers und Nervensystems empfiehlt Hufeland wiederum eine einfache Nahrung, den täglichen Genuß der freien Luft, einen regelmäßigen und hinreichenden Schlaf, angemessene Bewegung, Heiterkeit, frohen Muth der Seele, Vermeidung aller Ueberreizungen, sowohl des Körpers als der Seele. Heftige Gemüthserregungen, Kummer, Schrecken üben einen höchst nachtheiligen Einfluß auf das Nervensystem der Mutter aus, und theilen sich auch dem des Kindes mit, das durch allzugroße Angst und Schrecken oft augenblicklich getödtet werden kann. Jedenfalls ist es Thatsache, daß Nervenübel der Mutter sich gemeiniglich auf die Kinder fortpflanzen, und Frauen, die an solchen leiden, nicht versäumen dürfen, sich zur Beseitigung derselben mit einem geschickten Arzte zu berathen. Indessen räth Hufeland für diesen Fall den Gebrauch lauer, nervenstärkender Kräuterbäder an, deren Bereitung ich Dir später mittheilen werde.

Du siehst, liebe Frieda, die Ansprüche der Selbstsucht müssen weichen, der Weltsinn kann seine Rechte nicht länger behaupten, wenn, vom Schöpfungsstahle erweckt, die Mutterliebe in Deinem Herzen aufgeblüht ist. Auch hier fordert die Natur wieder Opfer von uns, doch ersetzt sie uns dieselben sogleich in vollem Maße durch neue, nie geahnte Gefühle, und sinniger hat wohl noch kein Dichter diesen Zustand geschildert, als Sallet, wo er uns mit der weinenden Rebe vergleicht, die, „wenn Alles der vollsten Frühlingswonne hingegeben ist und Knospen und Blüthen sich jubelnd entfalten, sinnend und in sich gekehrt dasteht und bang und heimlich Thränen weint, weil sie ein mächtig Schwellen und Gähren in ihrer Brust fühlt. „So," sagt er dann,

„Weint das junge Weib voll Wonnebangen,
In sich geschmiegt, vom heimlichen Traum umfangen,
Wenn Ahnung sie zum erstenmal durchbebet,
Vom jungen Leben, das in ihrem Lebet.
Sie weiß vor heißem Weh sich nicht zu lassen,
Weiß nur zu weinen, nicht das Glück zu fassen,
Daß eines rosigen Kindes erstes Lächeln,
Mit blondem Haar und duftigen Odems Fächeln
Und leuchtenden Augen, geist- und seelenvoll,
Sie bald als junge Mutter grüßen soll."

* *
*

Wann einst die Frucht ist reif, von selbst die Kapsel springt,
Und hin der Same fliegt, von Himmelsluft beschwingt.

Rückert.

Wie der Blumenfreund mit Sehnsucht das Aufblühen der Blume erharrt, die er sorgfältig gewartet und gepflegt, so wird von einer Mutter, „der stillen Hüterin eines jungen Geisteskeimes," die Stunde ersehnt, in welcher sie nach namenlosen Schmerzen, die sie nicht selten in Lebensgefahr bringen, den kleinen Liebling, das Fleisch von ihrem Fleisch, das Gebein von ihrem Gebein, das Seelenleben von ihrem Seelenleben, zu dessen Vollendung sie ihre ganze Lebensfülle aufwandte, an ihr Herz drücken und aus dessen Augen ihre Unsterblichkeit lesen kann. Und wenn sie dann ein Glied eines neuen Geschlechtes geboren hat und sein Anblick sie empfinden lehrt,

daß die Idee des Einsseins mit dem geliebten Gatten in dem holdseligen Wesen verkörpert wurde, dann sind die glücklich überstandenen Schmerzen und Gefahren vergessen, und es regt sich nun die süße Sorge in ihr, durch eine möglichst zweckmäßige Behandlung dem Kinde zu erfreulichem Gedeihen und Wachsthum zu verhelfen.

Ueber das Verhalten der Wöchnerin, die eigentlich als eine Kranke betrachtet werden soll, werde ich Dir später Rathschläge ertheilen. Dagegen will ich, da die Verhältnisse Dir den künftigen Wohnsitz auf dem Lande anweisen und Du somit der in jeder Beziehung vielfachen Hülfsmittel, die in Städten zu finden sind, entbehren mußt, nicht versäumen, Dir mitzutheilen, welche Maßregeln in Bezug auf scheinbar todtgeborene Kinder zu treffen sind.

Zeigt das Kind nach der Geburt ein blasses, zusammengefallenes Gesicht, blaue Lippen und schlaffe, hängende Glieder, so befindet es sich, wenn noch ein Klopfen der Pulsader an der Nabelschnur sichtbar ist, im Zustande der Ohnmacht und muß sogleich in ein mäßig warmes Bad gebracht werden, während man Mund und Nase mittelst eines um den Finger gewickelten Leinwandläppchens vom Schleime reinigt. Dabei bläst man ihm, ohne ihm die Nase zuzuhalten, Luft in den Mund, und drückt nach jedesmaligem Einblasen die Brust gelinde zusammen. Es muß jedoch nicht zu stark geblasen, sobald das Kind schwach zu athmen anfängt, schwächer fortgefahren und wenn sein Athem frei ist, damit aufgehört werden.

Ein anderes Mittel, das unterdrückte Leben der Kinder in die äußeren Theile zurückzuführen, ist, den kleinen Körper ein paar Minuten lang in die Höhe zu schwingen, als wenn man ihn schaukeln wollte. Man hält zu diesem Zwecke den Kopf und das Genick des Kindes in der einen und die Sitztheile desselben in der andern Hand. Die hiedurch erzeugte Luftströmung versetzt seine Lungen in Thätigkeit.

Eine weitere zweckmäßige Maßregel ist, daß man kaltes, wenn man will, mit etwas Wein vermischtes Wasser von einer gewissen Höhe langsam auf die Herzgrube des Kindes herabfallen lasse oder dasselbe damit bespritze. Nach jedesmaligem Bespritzen trocknet man das Kind sogleich mit einem warmen Tuche ab, reibt ihm mit der flachen Hand gelinde die Herzgrube, bedeckt es mit warmen Tüchern und läßt es eine Weile auf dem Schooße der Wärterin liegen. Zeigt sich nach Verfluß einiger Minuten noch kein Leben, so wiederholt man dieses Verfahren, reibt ihm die Zunge mit ein paar Körnchen Salz und setzt ein Klystier von Oel, Wasser und Salz. Starke Riechmittel dürfen durchaus nicht angewendet werden, da sie das Kind nur noch mehr betäuben. Sobald sich das Kind erholt hat, kann die gewöhnliche Behandlung mit ihm vorgenommen werden, welche folgende ist:

Nach der Geburt wird das Kind sogleich in warme Tücher oder Betten eingehüllt, um jede Erkältung desselben zu verhüten, und dann, sobald der Zustand der Mutter es erlaubt, in ein lauwarmes Bad gebracht.

Nach dem Bade wird das Kind eingewickelt, doch darf dieß nicht zu fest geschehen, da der Blutumlauf und die Verdauung dadurch sehr erschwert werden. Besonders in Bezug auf die Nabelbinde sei man äußerst vor-

sichtig; diese darf nur so angelegt werden, daß man ohne Schwierigkeit die Finger darunter legen kann. Die zweckmäßigste Bekleidungsart eines neugebornen Kindes ist ein Hemdchen und eine Windel von feiner Leinwand, über welche ein Hemdchen oder Kittelchen und ein Umschlagetuch von Flanell kommt; dann umwickle man den Leib locker mit einer handbreiten, gestrickten Binde, welche ihrer Elastizität wegen vor andern den Vorzug verdient. Die Arme müssen frei bleiben; es erleichtert dieß, sagt Hufeland, den Zustand der Kinder ungemein, lehrt sie den Gebrauch der Arme und bewirkt eben dadurch, daß sie sich weniger damit schaden, als wenn man sie ihnen Anfangs einbindet. Damit der äußerst weiche Kopf des Kindes hinten nicht zu platt gedrückt oder auf einer Seite schief werde, lege man ihn abwechselnd auf die eine und die andere Seite.

Wenn das Kind aufgewickelt wird, darf man nie an dem Stück Nabelschnur ziehen, weil es sonst leicht abreißt und das Kind sich verbluten könnte. Ueberhaupt ist anzurathen, dem Kinde die Nabelbinde 4—6 Wochen lang anzulegen, um die Gefahr eines Nabelbruches zu verhüten.

Bei der Anschaffung ihres Kindszeuges sollten junge Frauen für ein mit Baumwolle wattirtes und matratzenähnlich verfertigtes Tragkissen sorgen, in welches das Kind eingeschlagen werden kann, und das ihm die zweckmäßigste Erwärmung und doch nicht die Erhitzung, wie die Federbetten gibt. In diesem Kissen wird das Kind bis zur achten oder zehnten Woche oder so lange getragen, bis es kräftig genug ist, den Rücken und Kopf gerade zu halten. Die übrigen Theile des Bettchens, in welchem die Kinder oft bis zum zweiten Jahre gehalten werden, bestehen aus einer mit trockener Spreu gefüllten Matratze, einer ganz leichten Flaumdecke und, wenn sie dem Tragkissen entwachsen sind, einem Kopfkissen, das mit weichgeklopfter zarter Spreu, womöglich von Hafer, gefüllt ist. Nebenbei bedarf man zum Wickeln noch eines bis zwei weicher Kissen.

Obwohl die Natur den Menschen hülfloser als das Thier zur Welt kommen läßt, so eröffnet sie ihm dennoch bei seinem Eintritt in dieselbe eine Nahrungsquelle, die dem Kinde der ärmeren Klasse selten mangelt, während die mit allen Bequemlichkeiten und Genüssen des Lebens umgebene Frau sich oft vergeblich abmüht, dem kleinen Liebling diesen Born des Heiles zu öffnen. Merkwürdige Thatsache! Es ist, als ob die Natur sich für so viel Unnatur, die in der sogenannten civilisirten Gesellschaft herrscht, rächen wollte. Jedenfalls hat das Kind, das seine Nahrung aus der Brust der Mutter ziehen kann, einen wesentlichen Vortheil vor dem Kinde, das mit künstlichen Nahrungsmitteln aufgezogen werden muß, denn wie die belebte, unmittelbar aus einem Leben in's andere übergehende Milch leicht verdaulich und nicht bloß nährend, sondern belebend, stärkend und erwärmend ist, so erweist sich die todte und künstlich erwärmte Milch als kraftlos, schwer verdaulich, blähend, Schleim und Säure erzeugend. Es ist daher ein unverzeihliches Verläugnen der Natur von der körperlich gesunden Mutter, wenn sie sich der ersten Pflicht gegen ihr Kind, es selbst zu stillen, zu entziehen sucht. Und doch trifft man das in unsern Tagen so häufig an! Wo aber im Herzen einer jungen Frau die ächte, volle Mutterliebe erglüht ist,

„Die Liebe nur, die ganz ihr Sein vernichtend,
Es neu erweckt und stärker ist als Tod,
Die Flamme Gottes ist, von Unkraut lichtend,
Von Erdenschlacken läuternd, sie durchloht,“

da werden auch die Mutterpflichten in ihrem Umfange erkannt werden, und weder der erbärmliche Grund der Bequemlichkeit, noch die Furcht, zu frühe zu altern oder bei dieser Beschäftigung und diesem Gebundensein den Vergnügungen und Belustigungen entsagen zu müssen, sich geltend machen können.

Nach dem erquickenden Schlafe, welcher gewöhnlich auf die Geburtsarbeit folgt, oder jedenfalls am ersten Tage nach derselben sollte die Mutter ihr Kind an die Brust legen; denn ein Hauptgrund, warum die Kinder oft durchaus nicht ziehen wollen, ist der, daß man sie zu spät, wenn die Brüste schon durch den zu großen Milchvorrath hart geworden sind, anzulegen versucht. Zudem besitzt die erste Milch die Eigenschaft, die in den Eingeweiden des Kindes vorhandenen Unreinigkeiten wegzuführen. Bis das Stillungsgeschäft im Gange ist, kann man dem Kinde inzwischen etwas Zuckerwasser oder ganz schwachen Kamillenthee reichen.

Wenn das Kind trinkt, so wird es bald an die eine, bald an die andere Brust gelegt, damit die Milch in keiner stockend wird; nach jedesmaligem Stillen reinigt man ihm den Mund mit einem um den Finger gewickelten reinen leinenen Läppchen, da die im Munde und auf der Zunge zurückbleibende Milch leicht sauer wird.

Von großem Vortheile für Mutter und Kind erweist sich der Aufenthalt in freier Luft und die Besorgung der Haushaltungsgeschäfte, welche Bewegung ohne allzu große Anstrengung erfordern. Diese letztere würde im Gegentheil eben so sehr schaden, wie das beständige Sitzen am Nähtische.

In Bezug auf die Kleider halte die Mutter vor allen Dingen die Brust warm und nehme sich vor Erkältung in Acht. Ein Zwang oder Druck der Brust darf in keinem Falle stattfinden.

Schwachen Müttern, die ohne Nachtheil für ihre Gesundheit fortzustillen wünschen, ist besonders folgendes Getränke zu empfehlen:

Man läßt 2 Theile Milch am Feuer gelinde aufwallen, gießt dann 1 Theil gut ausgegohrenes Bier hinzu, und läßt es aufkochen. Bei ein- bis zweimaligem Gebrauche täglich wird man bald eine Zunahme der Kräfte und der Milch verspüren. Ebenso ist anzurathen, des Morgens eine gute Suppe mit Eidotter zu genießen.

Da es schädlich für Mutter und Kind ist, wenn dieses beständig an der Brust liegt, so führe man in dieser Hinsicht bald Ordnung ein, lasse daher immer einige Stunden zwischen dem Stillen hingehen und gewöhne es bei Zeiten, des Nachts nicht zu trinken. Es ist dieß freilich bis zu Ende des ersten halben Jahres nicht ganz zu vermeiden, und sollte die Mutter kräftig genug sein, das Kind bis zum Durchbruch der ersten Zähne stillen zu können, so muß es von dieser Zeit an jedenfalls eingeschränkt und nach Verlauf des ersten Jahres durchaus nicht mehr gestattet werden. Die Fortsetzung desselben, sagt Hufeland, bringt das Kind in Gefahr, Verdauungsschwäche, Versäurung, Verstopfung des Gekröses, Scropheln und

englische Krankheit zu bekommen. Besser, man lasse es einige Mal schreien; es wird diese üble Gewohnheit bald vergessen haben.

Während die Mutter dem Kinde diesen von der Natur angewiesenen Liebesdienst erweist, hat sie die beste Gelegenheit, das allmälige Gedeihen desselben mit eigenen Augen wahrzunehmen, und ebenso wahrzunehmen, was ihm dienlich oder nachtheilig ist. Sie wird besonders im Genusse der Speisen vorsichtig sein, da säuerliche, blähende und schwer verdauliche Speisen ihrer Milch Substanzen mittheilen, welche dem Säugling schädlich sind. Ebenso wird sie sich vor heftigen Gemüthsbewegungen, vor Aerger und Zorn hüten, da der Zustand ihres Seelenlebens einen unglaublichen Einfluß auf das Kind übt und bei Aufregung und Unruhe der Mutter auch das arme Wesen aufgeregt und unruhig wird, was äußerst störend auf sein Gedeihen einwirkt.

Gerade diese Thatsache dürfte uns daher, wo die Mutter außer Stande ist, ihr Kind selbst zu stillen, bestimmen, nur im äußersten Nothfalle, wenn es eine Lebensbedingung des Kindes werden sollte, unsere Zuflucht zu einer Amme zu nehmen. Denn was für Personen geben sich in den meisten Fällen zu Säugammen her? Gemeiniglich unverheirathete, die selten aus reiner Neigung sondern mehr in Folge niedriger Sinnlichkeit oder der Liebe zum Geld zur Mutterschaft gelangen. Hat eine solche Person wirklich ein Herz für ihr eigenes Kind, so wird sie nicht ohne Kummer den gebieterischen Umständen nachgeben und ihrem Kinde die Muttermilch entziehen, um sich durch Stillung eines andern Kindes einen Erwerb zu verschaffen; gebricht es ihr aber an dem heiligsten Gefühl, so darf man dieß füglich zum Maßstab für ihren ganzen Charakter machen, und dann bedenke man, in welchen Händen das Kind sich befindet. Nur selten gibt uns also der Seelen- und Charakterzustand einer Amme sichere Gewähr, daß ihre Milch dem physischen Gedeihen sowohl als der glücklichen geistigen Entfaltung des Kindes förderlich sei.

Wo die Muttermilch fehlt und das Kind kräftig und gesund ist, dürfte somit anzurathen sein, es mit Kuhmilch, die zur Hälfte mit Wasser vermischt wird, zu ernähren. Das Wasser muß jedoch so warm sein, daß die Mischung nur die laue Wärme frisch gemolkener Milch erhält. In Bezug auf dit Kuhmilch hat man aber die Vorsicht zu beobachten, daß diese von einem Thiere sei, welches mit Gras, Heu oder Kleien gefüttert wird, und keinen Beigeschmack habe, was bei der Fütterung mit weißen Rüben, Trebern (Trestern) und dergleichen immer der Fall ist und dem Kinde Grimmen und Durchfall verursachen kann.

In den ersten vierzehn Tagen darf durchaus kein anderes Nahrungsmittel gereicht werden; nach dieser Zeit aber kann man anfangen, dem Kinde Morgens, Mittags und Abends eine mäßige Portion Suppe zu geben, die entweder aus fein gestoßenem Zwieback, oder aus gedörrten gestoßenen Semmeln, oder auch aus feinem Gries bereitet wird. Jede dieser Substanzen wird zuerst mit Wasser zu einem Brei und dann mit Milch verdünnt zu einer dicken Suppe abgekocht. Mit Mehl bereitete Suppen werden von Hufeland durchaus widerrathen, da sie statt eines guten Nahrungssaftes nur Schleim erzeugen und zu Würmern und Gekrösverstopfun-

gen Anlaß geben. Das als Nahrungsmittel für Säuglinge früher so beliebte und noch jetzt häufig angewendete Nahrungsmittel, Arrow-Root-Mehl, ist nach den neuesten Ansichten und Beobachtungen der Aerzte nicht empfehlenswerth, da es, selbst wenn man es noch ausnahmsweise ächt erhalten kann, ein schlechter Nährstoff und überhaupt immer mit Kartoffelmehl vermischt ist. Auch der oft angewendete Salep wird meistens künstlich aus Kartoffeln bereitet.

Man bereite niemals mehr Suppe für das Kind, als gerade auf ein Mal nöthig ist, denn sie wird durch das Stehen und Aufwärmen sauer und veranlaßt die gefährlichsten Folgen. Bei dem Milchfläschchen (Memmelein) beobachte man die größte Reinlichkeit und die Vorsicht, die Milch niemals darin stehen zu lassen, sondern dasselbe nach dem jedesmaligen Gebrauche in reines Wasser zu legen. Gibt man dem Kinde zu trinken, so wird nicht die Milch, sondern das Wasser gewärmt, und zwar so, daß das Getränke mit der erforderlichen Mischung von kalter Milch den rechten Wärmegrad erhält.

Ein weiteres Erforderniß zur gehörigen physischen Entwickelung ist, daß man das Kind von Anfange an wöchentlich ein- bis zweimal lauwarm bade. Es erhält dieß die Reinlichkeit weit besser, als das gewöhnliche Waschen, das die in die Haut gedrungenen Unreinigkeiten unmöglich ganz wegzubringen vermag; es erfrischt und belebt die Hautorganisation, die bei gewöhnlicher Behandlung leicht eine Schlaffheit und kränkliche Reizbarkeit annimmt; es verleiht somit der Haut eine gewisse Festigkeit und lebendige Wirksamkeit, wodurch die gewöhnlichen Krankheiten derselben vermieden und die nicht zu vermeidenden, wie Blattern, Masern u. s. w., leichter überstanden werden. Es ist ferner das beste Mittel, sagt Hufeland, „Stockungen aufzulösen, Unordnungen der Bewegung und der Cirkulation zu verbessern, Leben und Thätigkeit in alle, auch die entferntesten Organe und Funktionen, folglich Harmonie in's Ganze zu verbreiten und, was das Vorzüglichste ist, das in diesem Lebenspunkte so wichtige Geschäft der Entwickelung und Ausbildung der Organe zu reguliren und für die gleichförmige Vertheilung der letztern zu sorgen..... Die frühzeitige Gewohnheit des Badens bringt den Vortheil mit sich, daß dadurch der ganzen Natur, d. h. der lebendigen Wirksamkeit der Kräfte und Organe mehr Richtung und Antrieb nach der Oberfläche und in die äußeren Theile gegeben, und folglich selbst der heilenden Natur in Krankheiten mehr die Kraft und Gewohnheit mitgetheilt wird, ihre kritischen Bewegungen nach der Haut zu bestimmen und die Hautabsonderung zur Entscheidung und Hebung der Krankheiten zu benutzen." Statt daher durch Laxirmittel die Verdauungswerkzeuge immer zur Ausscheidung der Krankheitsmaterien zu benützen, empfiehlt der berühmte Arzt, „die Kinder weniger zu laxiren und desto mehr zu baden."

Die zweckmäßigsten Bäder für Kinder sind die lauen, von 24 bis 25 Grad, was durch einen Thermometer, den man eine Zeitlang in das Wasser hält, genau bestimmt werden kann. Kalte Bäder sind bei einem so schwachen Wesen ein äußerst gewagtes Mittel, da beim Gebrauche solcher eine Zusammenziehung der ganzen Oberfläche, eine Zurücktreibung aller

Säfte nach innen und eine Erschütterung eintritt, welche bei dem zarten Körper eine ungleiche Vertheilung der Säfte und Kräfte, Stockungen und krankhafte Erstarrungen bewirken muß.

Da der Grad der Stärkungs- und Belebungsmittel stets nach dem Grade der Lebenskraft abgemessen werden muß, so ergibt sich hieraus, daß schwächere Kinder wärmer als starke gebadet werden müssen, und der Wärmegrad mit zunehmendem Alter und Kräften vermindert werden soll. Bäder, welche im Sommer den ganzen Tag der Sonne ausgesetzt waren, verleihen dem Kinde die belebendste Wärme und kräftigen seinen Körper ungemein.

Das beste Wasser zu Bädern ist Regen- oder Flußwasser. Ist man auf Brunnenwasser beschränkt, so räth Hufeland, einen Theil desselben mit ½ Loth Seife und einigen Pfund Waizenkleien abzukochen, und mit dem kalten Wasser zu vermischen, bis das Bad den gehörigen Wärmegrad hat. Die ganze Quantität Wasser sollte nicht gekocht werden, weil dieses durch's Kochen seine besten Bestandtheile verliert.

Die Wanne zum Baden sollte so tief sein, daß das Wasser dem Kinde beinahe bis unter die Arme reicht. Kleinere Kinder, die noch nicht sitzen, werden liegend darin gehalten, und zwar in den ersten Wochen und Monaten eine halbe, nach und nach eine ganze Viertelstunde, und zu Ende des ersten Jahres 20 Minuten bis eine halbe Stunde.

Man bade das Kind nicht gleich aus dem Bette oder so lange es im Schweiße ist, auch nicht mit vollem Magen, sondern entweder vor dem Essen oder drei Stunden nachher. Während des Badens unterlasse man nicht, es unaufhörlich mit einem Schwamme abzuwaschen und den Körper, besonders den obern Theil, der nicht im Wasser liegt, sanft zu reiben, wozu ein feiner Flanelllappen trefflich dient.

Beim Herausnehmen halte man warme Tücher in Bereitschaft, besonders ein wollenes, in das man das Kind einwickelt und mit dem man es schnell und sorgfältig abreibt, damit jede Erkältung verhütet werde. Kleine Kinder werden nachher in's Bett gelegt, welches im Winter gewärmt sein muß, und wo sie gewöhnlich bald in einen sanften und wohlthätigen Schlaf verfallen. Dagegen ist es durchaus unstatthaft, sie bei rauher Witterung gleich nach dem Bade in die Luft zu bringen. Bei einer genauen Befolgung dieser Vorsichtsmaßregeln darf das Baden auch im Winter in einer gehörig erwärmten Stube von Zeit zu Zeit vorgenommen werden.

Man pflegt in neuerer Zeit die kleinen Kinder von Geburt an täglich zu baden; die Erfahrung hat mir jedoch gezeigt, daß dieß nicht für jedes Kind heilsam und ein tägliches Waschen vom Kopf bis zu den Füßen weit zweckmäßiger ist. Man nimmt bis zur dritten oder vierten Woche warmes, dann allmälig immer kühleres Wasser dazu, bis man endlich zum ganz kalten kommt. Die Kinder gewöhnen sich sehr bald daran, und dieses Mittel zur Erhaltung der Reinlichkeit darf nicht nur ohne alle Gefahr angewendet werden, sondern bringt im Gegentheil außerordentliche Vortheile, indem es unvermerkt die Oberfläche abhärtet und sie unempfindlicher gegen die nachtheiligen Einwirkungen der Kälte, Feuchtigkeit und anderer Einflüsse der Atmosphäre macht, wodurch es, sagt Hufeland, das größte

Schutzmittel gegen Schnupfen, Husten, Flüsse und Fieber wird. Es stärkt das Nervensystem für das ganze Leben, und man schützt dadurch die Kinder vor Krämpfen, Nervenzufällen und jener kränklichen, erhöhten Empfindlichkeit, die so oft die Last des ganzen Lebens wird; es gibt feste Fasern, und legt den ersten Grund zu einer gesunden, lebendigen Haut, deren Vernachlässigung eine Hauptquelle der Leiden unserer Zeiten ist.

Bei der Anwendung des kalten Wassers beobachte man jedoch folgende zwei Hauptpunkte: daß man erstens das Kind nicht sogleich, wenn es aus dem Bette kommt und es somit warm und seine Haut offen ist, sondern erst nach Verlauf einer halben Stunde, wenn der Körper abgekühlt ist, wasche, und daß man zweitens bei dem Kaltwaschen geschwind sei, da das gewöhnliche langsame Anfeuchten der Haut äußerst schädlich ist und Erkältungen bewirken kann, während durch Reiben die Haut bald trocken und warm wird, und man folglich vor einem Zurücktreten der Säfte gesichert ist. Bei schwächlichen und empfindlichen Kindern wird das kalte Waschen am zweckmäßigsten am Abend vorgenommen, worauf sie zu Bette gebracht werden. Im Winter muß es immer in einer warmen Stube geschehen.

Eine weitere wesentliche Bedingung bei dem Kaltwaschen ist, daß man keinen Tag aussetze, um die Haut nie aus der Gewohnheit kommen zu lassen. Selbst bei kleinen Unpäßlichkeiten darf keine Ausnahme gemacht werden. Nur bei starken Katarrhen, Ausschlägen, Diarrhöen und Fiebern räth uns Hufeland an, warmes Wasser zu nehmen oder es einige Tage ganz einzustellen.

Eben so unentbehrlich als Essen und Trinken ist zum Gedeihen des Kindes die reine, freie Luft. Kinder, die im Frühjahr oder Sommer geboren werden, sollten daher von der ersten Woche an bei schöner, warmer, nur nicht windiger oder feuchter Witterung täglich in die freie Luft getragen werden. Nach den ersten zwei Monaten braucht man in Bezug auf die Witterung schon weniger Vorsicht zu beobachten und darf das Kind auch bei rauher, unfreundlicher Luft täglich wenigstens eine halbe Stunde in's Freie bringen, um eine solche durch die Angewöhnung unschädlich für seinen Körper zu machen. Allein wie beim Kaltwaschen darf auch hiebei kein Tag ausgesetzt werden, da eine mehrtägige Entziehung der frischen Luft das Kind schon wieder empfindlicher macht. Dabei beachte man jedoch wohl, daß unter freier Luft keineswegs der Aufenthalt in den schmutzigen und mit Ausdünstungen angefüllten Straßen einer Stadt, sondern ein Garten oder ein freier, mit Gras und Bäumen besetzter Platz verstanden ist, und nur eine solche balsamische Luft wirklich belebend auf das Kind wirken kann. Den sprechendsten Beweis für diese Behauptung sehen wir in einer Vergleichung der Stadtkinder mit den Landkindern, welch' letztere weit frischer, blühender, gesunder und fester als die Zimmerpflanzen der Stadt sind, auch weniger krank werden und Alles besser vertragen können.

Der fleißige Aufenthalt im Freien bietet noch den weiteren Vortheil, daß das Auge ungemein dadurch gestärkt und die Sehkraft geschärft wird, während es sich im Gegentheil nur für die Nähe organisirt und folglich kurzsichtig und schwach wird, wenn es beinahe beständig auf den kleinen Raum eines Zimmers beschränkt ist.

So stärkend und belebend also die freie Luft auf das Kind einwirkt, so nachtheilig ist demselben eine schlechte Beschaffenheit der Stube, die ihm zum Aufenthalte angewiesen ist. Das Schlafzimmer der Kinder sollte, wo möglich, denselben nicht zugleich als Wohnzimmer dienen, und während der Tageszeit, wo sich die Kinder außerhalb des Bettes befinden, gehörig gelüftet werden. Dabei halte man das Zimmer reinlich und vermeide Alles, was schlechte Dünste darin erzeugen muß. Man benütze ein solches Zimmer weder zum Waschen noch zum Bügeln, entferne sorgfältig schmutzige Wäsche, Windeln, feuchte Wäsche und die Ausleerungsgefäße aus demselben und sorge dafür, daß die bei den Kindern schlafende Magd an ihrem Körper selbst die gehörige Reinlichkeit beobachte. Es ist dem Kinde weit gesunder, zur Winterszeit in einem kalten, den Tag über wohl gelüfteten Zimmer zu schlafen, als Tag und Nacht in der nämlichen dumpfen, mit Ausdünstungen aller Art angefüllten Stube zuzubringen.

Da kleine Kinder weit mehr ausdünsten, als ältere Personen, und sich überhaupt oft verunreinigen, so ist auch in Bezug auf ihre Wäsche ein erhöhter Grad von Reinlichkeit erforderlich, und Mütter, deren Vermögensumstände es nur irgendwie gestatten, sollten ihrem Kinde täglich frische weiße Wäsche geben. Dabei muß das Kind oft trocken gelegt und jedesmal die naßgewordenen Stellen seines Körpers mit einem weichen, in frisches reines oder laues Wasser getauchten Schwamme abgewaschen und mit reiner Leinwand abgetrocknet werden.

Eine große Wohlthat für kleine Kinder ist der Korbwagen, in welchem sie sich im wachen wie im schlafenden Zustande aufhalten können. Dieser gewährt mehrere hauptsächliche Vortheile, indem nämlich dadurch das Kind der beständigen nachtheiligen Bettwärme entrückt und ihm nebenbei eine Bewegung verschafft wird, welche das fortwährende Herumtragen entbehrlich macht und zugleich das Wiegen ersetzt, das zwar in neuerer Zeit weniger mehr vorkommt und, wenn auch ein mäßiges und sanftes Wiegen eine unschuldige Bewegung war, doch stets in den Unfug ausartete, der Natur vorzugreifen und die Kinder in den Schlaf zu wiegen, so daß diese durch eine solche Angewöhnung zuletzt uneingewiegt den Schlaf nicht mehr fanden, ohne sich vorher müde geschrieen zu haben. Da der Korbwagen eine beständige Ortsveränderung im Zimmer möglich macht, so kann man das Kind im wachen Zustande immer um sich haben, und dieses fühlt sich, da seine Entwickelung nach den ersten sechs Wochen rascher voranschreitet und es allmälig die Gegenstände in's Auge zu fassen beginnt, in Gesellschaft seiner Mutter, Geschwister oder Bekannten so behaglich, daß es sich oft Stundenlang ruhig verhält.

Wenn nun allerdings die Bewegung, welche das Kind durch den Korbwagen erhält, der des Tragens weit vorzuziehen ist, so soll doch dieses Letztere auch nicht ganz unterlassen werden, jedoch mit der gehörigen Vorsicht geschehen.

Im ersten Vierteljahre sollen die Kinder durchaus liegend getragen und gefahren werden; erst nach Verfluß der sechszehnten Woche darf man bei kräftigen Kindern wagen, dieselben allmälig eine mehr sitzende Haltung annehmen zu lassen, doch unterstütze man dabei ihren Kopf mit der flachen

Hand, da die Halsmuskeln noch sehr schwach sind. Unmittelbar nach dem Essen sollen die Kinder niedergelegt und durchaus nicht getragen werden, da dieß besonders bei schwächlichen Kindern oft Erbrechen veranlaßt. Ueberhaupt vermeide man jede starke Bewegung, das Schaukeln und jede Erschütterung beim Tragen, da der dadurch erregte Luftstrom nachtheilig auf ihre zarte Lunge einwirkt. Sowohl aus diesem Grunde, als auch des Nachtheils wegen, den es Beiden bringt, übergebe man die Kinder nicht allzu jungen und schwachen Mädchen; denn diese vermögen nicht, dem Kinde auf ihrem Arme die gehörige Lage zu geben, und tragen es beim besten Willen auf eine Weise, bei welcher sich der kleine Körper stets in einer gekrümmten oder schiefen Lage befindet, während der selbst noch schwache Körper der jungen Wärterin unter dem Gewichte und der Anstrengung ebenfalls leidet.

Da eine unaufhörliche Wiederholung dieser oder jener durch die angenommene Behandlungsweise veranlaßten Empfindung dem kleinen Kinde zum innewohnenden Bedürfniß und es folglich schon in seiner ersten Lebensperiode zum Sklaven der süßen Gewohnheit wird, so hüte man sich wohl, es an ein beständiges Herumtragen zu gewöhnen, oder es vielmehr so zu *verwöhnen*, daß es zu einem kleinen Tyrannen wird und keine Ruhe findet, ohne umhergetragen zu sein. Man ladet sich dadurch eine unglaubliche Plage auf, und es erweist sich diese Verwöhnung erst in Krankheiten recht nachtheilig, wo die Kinder, während sie das Bett hüten sollten, Tag und Nacht herumgetragen sein wollen. Besonders zu diesem Letzteren, zum Herumtragen bei Nacht, lasse man sich, auch beim ärgsten Geschrei, nie verleiten, denn man darf dieses keineswegs als den Ausdruck eines Schmerzes oder unangenehmen Zustandes betrachten. Höre nur, was Hufeland von dem *Schreien der Kinder* hält.

„Sobald der Mensch das Licht der Welt erblickt," sagt er, „ist Schreien das Erste, was er thut, und wir schließen nichts weiter daraus, als daß er lebt. Anstatt uns darüber Sorge zu machen, freuen wir uns vielmehr darüber, und das mit Recht, denn es zeigt Lebenskraft und freie Lungen... In den ersten Zeiten der Kindheit sind eine Menge Erscheinungen nichts weiter, als Bestrebungen, Kraft zu äußern. Wir sehen, wie das Kind, wenn es eingewickelt wird, mit Armen und Beinen zuckt und arbeitet und oft sehr gewaltsame Bewegungen vornimmt. Und wer schließt nun wohl aus diesen Bewegungen auf einen unnatürlichen oder lästigen Zustand des Kindes? Und doch thun wir das Nämliche, wenn wir jedes Geschrei so auslegen, denn in sehr vielen Fällen ist es nichts weiter, als das Bestreben, die Kräfte der Lungen und der Respirationswerkzeuge zu äußern, und nicht umsonst hat die Natur dieses Bestreben in das Kind gelegt, denn eben dadurch wird die Kraft und Brauchbarkeit dieses Organs entwickelt und vervollkommnet. Wer also das Schreien des Kindes immer verhindert, der kann in der That veranlassen, daß es eine weniger starke Brust bekommt, als es außerdem erhalten haben würde, und daß sich wirklich leichter Stockungen und krankhafte Erzeugnisse darin bilden.... Selbst ohne Rücksicht auf besondere Ursachen ist das Schreien in Absicht seiner allgemeinen Wirkungen eine für Kinder höchst wohlthätige und nothwendige

Sache. Es ist die fast einzige Motion, die ein Kind in der ersten Zeit seines Lebens haben kann; es belebt den Blutumlauf und bewirkt gleichförmigere Vertheilung der Säfte; es befördert die Verdauung und die ganze Ernährung und Zunahme des Körpers; es zertheilt Stockungen und Anhäufungen im Unterleibe und befördert alle Absonderungen, insbesondere die so wichtige Ausdünstung der Haut."

Allerdings liegt die Ursache des Kindergeschreies zuweilen in einem beschwerlichen oder krankhaften Gefühle; aber auch in dieser Beziehung halten die Aerzte das Schreien oft für die beste Abhülfe. Es gilt dieß besonders bei Anhäufung von Blähungen, wo das Kind sich durch das während des Schreiens verstärkte Einathmen Luft macht und die Stockung von Luft im Unterleibe zertheilt. Eine ebenso günstige Wirkung bringt es bei Schleimanhäufungen, Stockungen des Bluts in den Lungen oder bei gehemmtem Umlauf der Säfte in den äußern Theilen hervor.

Man schenke also dem Schreien der Kinder keine allzu ängstliche Aufmerksamkeit, es sei denn, daß das Geschrei zu gewaltsam und anhaltend werde, auch wohl ein anderer Ton desselben sich bemerkbar mache und krankhafte Erscheinungen, wie Aufwärtsziehen der Beine, welches auf Leibschmerzen deutet, Symptome von Zahnschmerzen, wenn sie nach dem Munde greifen, und dergleichen sich zeigen. Es ist eine durch Erfahrung bestätigte Thatsache, daß die Kinder am meisten schreien, auf deren Geschrei zu viel geachtet wird, denen man stets mit Trinken oder Essen den Mund stopfen, oder die man durch Herumtragen beruhigen will, während dagegen solche, die man sich selbst und den Aeußerungen ihrer Natur ungestört überläßt, sobald man weiß, daß sie trocken liegen und ihre Nahrung zur rechten Zeit erhalten haben, sich das Schreien bald abgewöhnen.

Ich kann nicht umhin, noch der ekelhaften Gewohnheit zu erwähnen, dem Kinde einen Sauglappen oder sogenannten Schlotzer zu geben, damit es sich ruhiger verhalte, also weniger schreie. Wenn nun diese Methode schon aus dem oben angegebenen Grunde, daß die Kinder nicht am Schreien gehindert werden sollen, verwerflich ist, so ist sie es noch mehr, wenn man berücksichtigt, daß das Kind durch das Saugen an dem Schlotzer eine Menge Luft einzieht, die ihm Blähungen und Leibschmerzen verursacht, und daß, wenn der Schlotzer nicht fleißig ausgewaschen und frisch gefüllt wird, das darin vorhandene Brod sauer werden und dem Magen äußerst schädliche Säfte mittheilen muß. Betrachten wir die Sache aber aus dem Gesichtspunkte der Reinlichkeit, so kann man sich gewiß nichts Unappetitlicheres denken, als einen so schleimüberzogenen Lappen, den sich gemeiniglich eine Menge Fliegen zur Weide erkiesen. Und warum soll das Kind endlich an ein beständiges Einschlucken von Nahrungsstoffen gewöhnt werden? Es ist ihm weit gesünder, auch zeigt es weit größeren Appetit, wenn es nur von Zeit zu Zeit Nahrung erhält und sein Magen unterdessen in Ruhe verdauen kann.

Nun noch einige Worte über die gewöhnlichsten Krankheiten neugeborener Kinder.

Die erste derselben, die eigentlich nicht den Namen Krankheit verdient, sondern ein ganz natürliches Ereigniß, eine Folge der ungewohnten Ein-

wirkung der wechselnden Luft auf die Haut und besonders auf das feine Netz unter der Oberhaut, den eigentlichen Sitz der Hautfarbe, ist, heißt man die Gelbsucht. Sie ist weiter nichts als ein Farbewechsel der Haut, welche sich oft am dritten oder vierten Tage nach der Geburt gelb färbt und mehrere, zuweilen acht Tage lang so bleibt, und wozu auch das im Darmkanal vorhandene Kindspech etwas beitragen mag. Dieses sogenannte Kindspech sind Unreinigkeiten, welche sich während der Schwangerschaft in dem Darmkanal des Kindes ansammeln, und eine schwarze, pechartige und zum Theil gallichte Materie bilden, deren Wegräumung man, um sicher zu gehen, der Natur nicht allein überlassen soll. Bei manchen Müttern besitzt zwar die erste Milch die Eigenschaft, das Kind auszureinigen; doch ist es immer zweckmäßig, jedem Neugeborenen, erhalte es seine Nahrung aus der Brust der Mutter oder werde es künstlich aufgezogen, ein gelindes Laxirmittel zu geben, das man nur so lange nehmen läßt, bis sich in den Ausleerungen keine Spur des Kindspechs mehr vorfindet. Der hauptsächlich als Kinderarzt berühmte Hufeland, dessen Vorschriften ich stets den glücklichsten Erfolg verdankte, empfiehlt zu diesem Behufe täglich drei bis viermal einen Theelöffel voll Rhabarbersaft mit eben so viel Fenchelwasser vermischt, und zwar vier bis sechs Tage lang in abnehmender Gabe zu reichen. Durch die Versäumung dieses einfachen, die Natur unterstützenden Mittels wurde schon oft der Grund zu Krankheiten gelegt, die sich erst bei der Zahnarbeit entwickelten, und da die galligten Stoffe von den einsaugenden Gefäßen aufgenommen und, statt entfernt, im Körper umher verbreitet werden, sich zuweilen nicht unbedeutend gestalteten.

Eines der gewöhnlichsten Uebel bei neugeborenen Kindern ist das Wundsein an den Orten, wo die Haut Falten oder Bewegungen macht, und die häufigste Ursache desselben ist die unverzeihliche Nachlässigkeit, die Kinder nicht oft genug trocken zu legen. Es gibt sogar Hebammen, welche den Kindswärterinnen verbieten, das Kind während ihrer Abwesenheit aufzuwickeln, so daß das arme kleine Wesen in den ersten Tagen seines Lebens immer einen halben Tag und oft länger in seinem Unrathe liegen muß. Die unvermeidliche Folge davon ist, daß das Kind schon nach den ersten Tagen seines Lebens wund werden muß. Ist das Uebel einmal entstanden, so erhält jetzt die Wärterin zwar die Weisung, das Kind öfters trocken zu legen, allein dadurch wird der leidige und schmerzhafte Zustand, dem man durch größere Reinlichkeit hätte vorbeugen können, nicht gehoben, sondern höchstens dem Umsichgreifen desselben einigermaßen Einhalt gethan.

Das beste Mittel gegen dieses Uebel ist das öftere Waschen der wunden Stellen mit kaltem Wasser, mit Feldkümmel- oder Majoranthee, und fleißiger Wechsel der Leinwand. Die Anwendung von Salben und Fettigkeiten ist gefährlich, da sie das Uebel schwärend machen könnten, dagegen leistet das Druden- oder Hexenmehl (Semen Lycopodii), das man zwischen die Hautfalten und Biegungen des kleinen Körpers pudert, sehr gute Dienste.

Ein weiteres Uebel neugeborener Kinder, dessen gewöhnlichster Grund wieder Nachlässigkeit und Unreinlichkeit ist, sind die Mundschwämmchen oder die sogenannte Mundfäule, die sich in einer Menge kleiner Geschwüre an der Zunge und der innern Oberfläche des Mundes äußert, dem Kinde

beim Trinken durch ihren Reiz Beschwerden erregt, und wenn sie sich in erhöhtem Grade einstellt, Schmerzen und Fieber verursacht, da sie sich oft bis in den Magen und Darmkanal verbreitet.

Wird das Kind täglich zweimal gewaschen und wenigstens alle zwei bis drei Tage lauwarm gebadet, gibt man ihm, so oft es sich verunreinigt, frische Windeln und Wäsche, sorgt man für gehörige Reinigung und Durchlüftung der Kinderstube, für gute gesunde Milch und Wegräumung des Kindspechs, und reinigt man ihm Zunge und Mund öfters von dem sich ansetzenden Schleim und Schmutz mit einem nassen, in staubfeinen Zucker gedrückten Leinwandläppchen, so wird die Mundfäule selten oder doch nur in ganz geringem Grade entstehen. Sobald sich aber das Uebel zu zeigen beginnt, muß Zunge und Mund noch öfter mit fein gepulvertem Zucker behutsam abgerieben, oder bei zunehmender Heftigkeit mit Rosenhonig oder Borax, der zu gleichen Theilen mit Quittenschleim vermischt ist, ausgewaschen werden. Dabei gibt man ihm stündlich theelöffelweise etwas Fenchel- oder Feldkümmelthee.

Der Schluchzen bei kleinen Kindern ist, wenn er nicht sehr oft und bei jeder Gelegenheit kommt, wo er dann Magenschwäche anzeigt, durchaus unschädlich und unbedeutend, und kann, wenn er zu lange anhalten sollte, durch einen Schluck warmen Kamillenthees oder das Reiben der Magengegend gehoben werden.

Mehr Aufmerksamkeit verdient das Erbrechen, welches bei vielen Kindern so gewöhnlich vorkommt, daß sie fast nach jedem Genuß der Milch oder anderer Nahrung wieder einen Theil derselben von sich geben, was durchaus unschädlich ist, so lange die genossene Milch nicht so, wie sie war, sondern geronnen ausgebrochen wird, und folglich von gutem Appetit und Verdauungskraft des Magens zeugt, der mehr zu sich nimmt, als er fassen kann, das Ueberflüssige aber schon verarbeitet wieder auszustoßen vermag; denn das Gerinnen der Milch im Magen ist zur Verdauung durchaus nöthig, und man befindet sich also in großem Irrthum, wenn man es für das Zeichen eines schlechten Magens hält. Im Gegentheil ist das Erbrechen, bei welchem die Milch unverändert ausgestoßen wird, von übler Bedeutung und zeugt von Schwäche des Magens und Mangel der Verdauungskraft. In diesem Falle und wenn das Erbrechen sehr heftig eintreten und sich sogar Fieber oder Durchfall damit verbinden sollte, ist die Zuziehung eines Arztes nothwendig. Hat man jedoch bloß gegen Magenschwäche zu kämpfen, so gibt man dem Kinde öfters, aber nur wenig auf einmal, Nahrung, gießt heißes Wasser über ein Stückchen Zimmtrinde, so daß ein schwacher Zimmtthee daraus wird, und flößt ihm jedesmal vor und nach dem Essen oder Trinken 2 Theelöffelchen davon ein. Dabei vermeidet man alles Wiegen und Schütteln des Kindes.

Bricht das Kind die eingenommene Nahrung als sauer riechende Masse wieder aus, so ist dieß ein Beweis von einem Vorhandensein von Säure im Magen und Darmkanal, womit immer Leibschmerzen verbunden sind. Dieses Letztere geben die Kinder dadurch zu erkennen, daß sie öfters und heftig schreien, dabei die Beine an den Leib ziehen und mehr als gewöhnlich Stuhlgang haben, welcher säuerlich riecht und grün oder wie gehackte

Eier aussieht. Wenn nicht die Nahrung selbst die Ursache von entstandener Säure ist, so liegt sie in einer Schwäche der Verdauungswerkzeuge des Kindes, und darf schon deßhalb weder durch Abführungsmittel noch durch Brechmittel beseitigt werden. Das beste Mittel dagegen ist Magnesia mit Rhabarber, wovon kleinen Kindern täglich 6—8 Gerstenkörner schwer, größern aber zweimal eine Messerspitze voll, mit Wasser vermischt, oder überhaupt eine seinem Alter angemessene Portion, die kein starkes Laxiren befördern darf, gereicht wird. Stellt sich aber bei durchaus gesunder Nahrung und guter Milch das Uebel immer wieder ein, so muß mit dem Beistand des Arztes auf Stärkung des Magens hingearbeitet werden; denn die Säure kann nicht nur zu Schärfen und Hautkrankheiten, sondern auch zu Gichtern und Durchfällen Veranlassung geben.

Bei kleinen Kindern unter drei Monaten ist der Durchfall äußerst gefährlich; die Ausleerungen zeigen sich gewöhnlich grün und wässerig, die Kinder nehmen ab und verlieren den Appetit. Für diesen Fall räth Hufeland als ein unschädliches und oft sehr heilsames Mittel an, dem Kinde täglich zwei Theelöffel voll Rhabarbersaft zu geben; nebenbei sind Kamillenbäder und Klystiere von Stärkmehl in Wasser aufgelöst zu empfehlen. Ein weiteres, sogar von berühmten Aerzten gut geheißenes Mittel ist, sechs- bis achtfach zusammengelegtes Löschpapier in gutem Kirschengeist zu tränken, dem Kinde auf der Magengegend aufzulegen und dieß einige Tage zu wiederholen. Auch ein in gewärmten alten rothen Wein getauchter Flanelllappen naß auf den Unterleib des Kindes gelegt und von Zeit zu Zeit erneuert, leistet oft gute Dienste. Zur Nahrung gibt man ihm Gerstenschleim, der mit Kalbsknochen gekocht wird. Doch warte man ja nicht zu lange, bevor man ärztliche Hülfe herbeiruft.

Ein zwar selten vorkommendes, aber gefährliches Uebel, dem man jedoch durch die Befolgung aller der mitgetheilten Vorschriften leicht vorbeugen kann, ist die Augenentzündung neugeborener Kinder. Die Ursachen derselben sind zu helles Licht, Staub, Rauch und der Mangel an Reinigung sowohl der Augen als des ganzen Körpers, zuweilen auch, obwohl selten, mit auf die Welt gebrachte Krankheitsstoffe oder Schärfen. Dieses Uebel verlangt die sofortige Hülfe eines geschickten Arztes. Die einzige Wohlthat, welche die Mutter dem Kinde dabei erweisen kann, ist, seine Augenlider öfters behutsam zu öffnen und den sich häufig sammelnden scharfen Krankheitsstoff mit Milch, wo möglich mit Muttermilch, auszuwaschen.

Unter solch' sorgfältiger Pflege und Aufmerksamkeit von Seite der Mutter verlebt das Kind die ersten Monate meistentheils in süßem Schlummer, den ihm die Natur nach den ihr innewohnenden Gesetzen ewiger Weisheit zur Entwicklung und Stärkung für seine irdische Laufbahn noch verschwenderisch zutheilt. Aber während dieses Schlafes, in welchem ihm der liebebeseelte Blick des Mutterauges ist, was ein Sonnenblick der Erde, entwickelt sich kaum merkbar die Kinderknospe; nach und nach fängt es an sich umzuschauen, die Stimme der Mutter, des Vaters zu verstehen, bald eine heitere, bald eine traurige Miene anzunehmen und, o des beseligenden Lohnes für so viel Liebe, so viel Aufopferung! sein erstes Lächeln wird gewöhnlich Der zu Theil, deren Bild als leuchtender Stern in dem Chaos dieses

jungen Lebens, in welchem bereits der Geist von der Materie sich zu sondern beginnt, glänzt und sich allmälig in der heiligen Gestalt der Mutter, der Gnadenspenderin, verkörpert. O, betrachte einmal aufmerksam so ein liebliches Wesen und sieh,

Wie süß das kleine Kind doch seinen Ursprung
Vergißt! Nur unwillkürlich staunt und starrt es
Noch in den blauen Himmel, unergründend —
Bis seine Mutter ihm so freundlich zuspricht,
So zärtlich, daß es jetzt zum ersten Mal
Im Sinn erwacht, die Menschenstimme hört!
Und ernst auf sie blickt, langsam sie gewahrt
Und inne wird, das heil'ge Antlitz schauend!
Und seine erste kleine Thräne tritt
Ihm in das himmelblaue Auge bang!
Die kleine Lippe bebt ihm wie vor Alter,
Das kleine Herz schlägt ihm vor heil'ger Angst
Vor solchem Wunder, voll und übervoll!
Der Athem steht ihm still, der Blick vergeht ihm,
Und wie um Hülfe schreit der kleine Mund,
Daß es bei Menschen ist! und doch bei Menschen;
Denn an die Mutter fällt sein Haupt nun still.
So thut das Kind, wenn Du das je beachtet!

Schefer.

Einundzwanzigster Brief.

Die Anleitungen, welche ich Dir in meinem vorhergehenden Briefe über die physische Erziehung der Kinder gegeben habe, beschränken sich auf die erste Periode seines Lebens oder das dumme Alter, wie man, in Berücksichtigung des allmäligen lieblichen Erwachens der Psyche gewiß mit Unrecht, das erste halbe Jahr zu nennen pflegt. Von da an verlieren seine Bewegungen das rein Instinktartige und fangen an, Offenbarung der Seele, des Unsterblichen im Kinde, der Unsterblichkeit von Vater und Mutter zu werden.

Bleibt sich nun eine vernünftig begonnene, physische Erziehung in ihrem Wesen gleich, und baut sie auf den Grundlagen der Natur, diesem Borne aller Kraft, fort, so folgen sich die Perioden der Entwicklung des Kindes regelmäßig, keine Fähigkeit überspringt die andere, es zahnt nicht zu früh, es fängt nicht zu bald und auch nicht zu spät zu gehen an. Selbst die Seelenkräfte entwickeln sich regelmäßig und nicht zu schnell, was störend auf die körperliche Entwicklung einwirken würde, die vorerst ihre wichtigsten Aufgaben zu lösen hat.

Auch nach zurückgelegtem erstem Halbjahre fährt man also mit dem täglichen Waschen, öfteren Baden und dem täglichen Genuß der freien Luft fort, während in Bezug auf die Nahrung schon eine Veränderung stattfinden darf. Man kann dem Kinde jetzt Suppen von Kalbfleischbrühe und späterhin Gemüse, wie gelbe Rüben, Spinat, Scorzoneren u. dgl., auch gekochtes Obst geben. Hat es die Zähne und ist es entwöhnt, so gibt man ihm mäßige Portionen Fleisch, Milchspeisen, Kartoffeln, diese jedoch in kleinerer Portion und nicht fett, sondern als Suppe, Brei oder mit Fleischbrühe gekocht, und gewöhnt es überhaupt allmälig an eine gesunde und kräftige häusliche Kost.

Zuckerzeug, Kuchen, schwere Mehlspeisen, Käse, geräuchertes und gesalzenes Fleisch, Gewürze und scharfe Sachen sollten kleinen Kindern fremd bleiben; um jedoch nicht gar zu pedantisch zu scheinen und den Kleinen, deren Wohl uns so sehr am Herzen liegt, hie und da etwas Angenehmes zu erweisen, wollen wir zugeben, daß ältere Kinder bei vorkommenden Gelegenheiten etwas unschädliches Zuckerwerk essen dürfen; die letzteren Dinge aber, die scharfen Speisen und Gewürze versage man ihnen durchaus, so lange sie Kinder sind. „Gebet Gott, was Gottes ist!" ruft uns unser liebreicher Prophet in seinen der Natur abgelauschten und in die Sprache edler Menschlichkeit übersetzten Lehren zu, und legt uns folglich in Bezug auf die Göttlichkeit der Kindernatur die Mahnung an's Herz: „Gebet dem Kinde, was des Kindes ist!"

Eben so wichtig als die Wahl der Speisen ist die Zeit des Essens. Schon in den ersten Wochen läßt sich in dieser Beziehung eine Ordnung einführen, die je länger je pünktlicher eingehalten werden kann und muß, wenn der Magen seine Verdauung soll endigen und Ruhezeiten haben können, während deren er seine Kräfte und die zur Verdauung nöthigen Magensäfte sammelt. Es ist eine durchaus tadelnswerthe Gutmüthigkeit und Schwäche, die den Kindern mehr Schaden als Nutzen bringt, wenn man ihnen, so oft sie es verlangen, zu essen gibt, und wäre es auch bloß ein Stückchen Brod. Gemeiniglich treibt sie weniger der Appetit, als die üble Angewöhnung, immer etwas zu kauen zu haben. Man kann die Kinder erziehen, wie man will; ihre Seele ist ein weicher, bildsamer Stoff, dem von der Hand ihres Bildners ein Gepräge aufgedrückt wird, das, edel oder unedel, in seinen Grundzügen unauslöschlich ist. Daher nur keine üblen Angewöhnungen, liebe Frida, man ladet sich selbst damit eine Last auf, die sich nicht so leicht wieder abschütteln läßt; man zieht durch eigene Schuld dem Kinde, dem man Nichts versagen wollte, Unlust und Thränen zu, die ihm bei einer weisen Leitung erspart worden wären.

Damit Du in Bezug auf die Speiseordnung einen sichern und zu günstigem Erfolg führenden Weg einschlagen kannst, will ich Dir hier mittheilen, wie ich es mit meinen Kindern halte, die, wie Du weißt, sich einer herrlichen Gesundheit erfreuen und bei ihrer Lebensweise äußerst vergnügt sind. Ihr Frühstück besteht aus einem angemessenen Stück gut ausgebackenen, aber nie frischen Brodes, das sie sich mit köstlichem Behagen in ihre Schüsselchen einbrocken, um sich die warme Milch darüber gießen zu lassen. Um 10 Uhr Morgens erhalten sie ein Stück Brod, zuweilen auch etwas Obst dazu; um 12 Uhr setzen sich die hungrigen Mäulchen zum Mittagessen, das aus Suppe, etwas Fleisch, einer reichlichen Portion Gemüse und Brod besteht; zum Getränke erhalten sie Wasser, das sie jedoch nicht zwischen dem Essen, sondern erst nach beendigter Mahlzeit trinken dürfen, da nach dem Ausspruch der Aerzte das Trinken während des Essens die Verdauung stören kann, und es vorzüglich den Zähnen schadet, indem die kalte Temperatur des Getränks in den durch das Essen erhitzten Zähnen Sprünge erzeugt, welche immer die Ursache der Ansteckung derselben sind. Um 4 Uhr umschwirren mich die kleinen stummen Bettler, und ist die Mutter zu vertieft in ihre Arbeit, und hat sie den ersehnten Glockenschlag nicht beachtet,

und will sie auch gar nichts merken, so holt mitunter Eines den Laib Brod und ein Messer herbei, um die Mutter etwas aufmerksam auf die stillen Wünsche ihrer Lieblinge zu machen. Sie spendet dann noch etwas Obst oder verleiht in Ermanglung desselben dem Vesperbrod einen höheren Werth durch eine Zugabe von Butter oder Honig oder Obstmus. Um 7 Uhr versammelt man sich dann zur Abendmahlzeit, die aus Brod, Suppe oder einer Milchspeise besteht, während Fleisch, schwere Mehlspeisen u. dgl. Abends vom Kindertisch verbannt sind.

Versetzen wir uns nun in Bezug auf die Kleidung zum Beginn des zweiten Halbjahres zurück, so sehen wir, daß auch hier eine Veränderung eintreten muß. Wurde das Kind seither in Windeln locker eingeschlagen, trug es vielleicht von der achtzehnten Woche an einen auf dem Rücken offenen, nicht engen Leibrock mit Aermeln, so darf man ihm bald nach Verfluß des ersten halben Jahres während des Tages schon ein Röcklein anziehen und es bei nicht gar zu kalter Witterung den Hals und den obern Theil der Brust bloß tragen lassen, um, als bestes Schutzmittel gegen Katarrhe, diese Theile abzuhärten. Bei Nacht dagegen wird es bis gegen Ende des ersten Jahres in Windeln eingeschlagen und seine Decke, sobald es anfängt, sie mit den Beinchen wegzustoßen, an der Bettstelle festgebunden.

Bei der Bekleidung der größeren Kinder lasse sich die Mutter von der Vernunft leiten, welche dieselbe in Uebereinstimmung mit dem Alter, der Individualität, der Jahreszeit, der Sitte und dem Vermögen bringt. Reinlichkeit und Einfachheit seien die Grundregeln, mit denen sie die übrigen Regeln in Verbindung zu setzen wisse. Durch eine einfache Kleidung der Kinder werden manche Ausgaben erspart, die oft in grellem Mißverhältniß mit den Vermögensumständen der Familien stehen und daher dem weniger Begüterten schwer fallen müssen. Das Kind fühlt sich im einfachen Gewande so gut und noch besser, als in Flitterstoffen; sein Sinn wird nicht von falschem Scheine geblendet, sondern natürlich erhalten; es lernt erkennen, daß die Reinlichkeit die Hauptzierde seiner Kleidung ist; es lernt die Reinlichkeit üben, lieben und schaffen, und so wird sie ihm zum immerwährenden Bedürfniß, zu einer Gewohnheit, die eine Quelle des Heils für sein ganzes Leben werden kann.

Ist das Haupthaar hinlänglich gewachsen, um einen natürlichen Schutz gegen Sonnenstrahlen und Kälte zu bilden, so lasse man den Kopf des Kindes unbedeckt, hüte sich aber auch hier vor Uebertreibung. So heilsamen Einfluß das Bloßtragen des Kopfes auf die Ausdünstung desselben hat, indem er sie freier und vollkommener erhält, und so sehr dadurch der Mittelpunkt des Nervensystems, der wichtigste Theil eines vernünftigen Wesens, gestärkt wird, so nachtheilige Folgen kann die pedantische Abhärtungssucht veranlassen, wenn, besonders bei noch dünnem Haupthaare, der Temperaturwechsel durchaus nicht berücksichtigt wird. Kleinere Kinder schützt man daher bei kühler und feuchter Witterung wieder mit einem Häubchen, und selbst größeren Kindern gibt man im Sommer, wenn sie sich den Strahlen der Sonne aussetzen, eine Kopfbedeckung von Stroh, bei strenger Kälte aber eine solche von Filz, Tuch oder Sammet. Außerdem läßt man ihnen

im Winter so viel als möglich die naturgemäße Bedeckung des Kopfes, die langen Haare, oder scheert sie wenigstens nur unbedeutend ab, so daß keine wesentliche Abnahme von Wärme fühlbar werden kann. — Die Schuppen, welche sich auf dem Kopfe kleiner Kinder bilden, suche man von Zeit zu Zeit sorgfältig wegzukämmen. Um dieses leichter zu bewerkstelligen, reibe man die Haare des Kindes Abends mit Mandel- oder Baumöl ein, setze ihm ein Häubchen auf und kämme die Schuppen am Morgen mit einem feinen Kamme in rückwärts laufender Richtung aus. Nachher wascht man den Kopf des Kindes mit warmem Wein und reinigt ihn vollends mit einer Bürste.

Je näher der Mensch noch der Schwelle seines Ursprungs steht, desto weniger bedarf er des Wachens und desto mehr des Schlafens. Erst mit zunehmenden Kräften nimmt auch das Vermögen und das Bedürfniß, länger zu wachen, zu. Ist das Kind ein halbes Jahr alt, so beginnt man schon, es an gewisse Zeiten des Schlafes zu gewöhnen, doch muß man immer noch jedem Trieb dazu sogleich nachgeben. Es soll Vormittags und Nachmittags noch einige Stunden schlafen, hauptsächlich aber gewöhne man es, die Nacht zum Schlafe zu benützen, indem man jedes Geräusch und Licht von ihm fern hält und besonders seinen Forderungen zum Trinken nicht sogleich, zum Herausnehmen gar nicht Gehör gibt, und während des Trockenlegens, geberde es sich auch noch so liebenswürdig, durchaus nicht mit ihm spricht. Nach Verfluß des ersten Jahres wird das Kind von selbst die Lust verlieren, des Vormittags zu schlafen, doch lasse man sich hiebei ganz von seinem Instinkte leiten; der Nachmittagsschlaf dagegen kann bis in's dritte Jahr und auch länger, wenn sich Neigung dazu zeigt, gestattet werden, denn es ist zur glücklichen Entwicklung des Kindes durchaus nothwendig, daß der Schlaf noch die Hälfte seines Lebens in Anspruch nehme. Späterhin wird die Zeit des Schlafens in Uebereinstimmung mit der Natur, die allmälig mehr Neigung zum Wachen andeutet, von Jahr zu Jahr um 1 Stunde abgekürzt, bis sie sich im siebenten Jahre auf etwa 9 Stunden stellt, was das ganze Kindesalter durch eingehalten werden kann.

Die Ansicht, ein Kind könne zu viel schlafen oder wohl gar sich dumm schlafen, ist ein Vorurtheil, das vollständig vernichtet werden muß, wenn man sich von Aerzten belehren läßt, daß in Bezug auf das Wachsthum und die Zunahme des Kindes der Schlaf dem Essen und Trinken völlig gleich zu stellen ist, ja daß er noch mehr leistet, weil er eine Zeitlang alle Einwirkungen von außen und sogar die Thätigkeit der Seele unterbricht und dadurch Gelegenheit gibt, daß die Kraft sich sammeln kann; weil bei dem während des Schlafes stattfindenden ruhigen und gleichförmigen Blutumlauf die genossenen Nahrungsmittel sich besser dem Blut beimischen, und endlich durch die horizontale Lage die gleichförmige Ausdehnung und ein schönes Wachsthum des Körpers befördert wird.

In Berücksichtigung dieser wesentlichen Vortheile ist es Pflicht, dem Kinde diese heilsame Selbsterholung so reichlich als möglich zu gewähren, und folglich ein unverantwortlicher Eingriff in das weise Walten der Natur, es in seinem süßen Schlummer zu stören oder es sogar gewaltsam aus dem Schlafe aufzuschrecken. Besonders dieser letztere Mißgriff wirkt höchst

nachtheilig auf das ganze Nervensystem ein, denn ein so plötzlicher Uebergang aus dem Zustande des Nichtseins in's Bewußtsein gestaltet sich bei der zarten Organisation des Kindes zur gewaltsamen Erschütterung, während die Natur, wo man sie ungestört ihren Gang gehen läßt, das Erwachen stufenweise bewerkstelligt, indem sie den Schlaf in Schlummer verwandelt, der schon äußere Eindrücke in sich aufnimmt und folglich den Menschen zum völligen Erwachen sanft vorbereitet. Diesem Winke der Natur folgend, sorge daher die Mutter ebenfalls, daß die Kinder beim Erwachen nicht sogleich in ein helles Licht oder gegen eine blendende Wand sehen, weil ein solcher Eindruck auf das des Lichts entwöhnte Auge zu heftig wirkt und die Sehkraft schwächen muß.

Wird also der Schlaf auch in Beziehung der gleichförmigen Ausdehnung des Körpers und des schönen Wachsthums als eine Wohlthat betrachtet, so kann die Beschaffenheit des Bettes kein gleichgültiger Umstand sein, und es sollten daher die Kinder nicht auf Unterbetten von Federn, sondern auf Matratzen schlafen. Dabei sei die Lage des Kindes ganz horizontal und nur der Kopf mäßig erhöht; auch bringe man sie Abends zu guter Zeit, im Sommer um 9, im Winter um 7 oder 8 Uhr zu Bette, lasse sie dagegen am Morgen, wenn sie ausgeschlafen haben, nicht sich selbst überlassen liegen, sondern kleide sie sogleich, sobald sie sich zu regen anfangen, an, um sie in eine reinere Atmosphäre zu bringen. Uebrigens möchte ich Dich in Bezug auf die Betten noch ermahnen, diese so einzurichten, daß die Kinder zur Winterszeit die gehörige Wärme darin finden, ohne die verweichlichenden Wärmflaschen anwenden zu müssen, und sie überhaupt stets der Jahreszeit anzupassen, da zu warme Betten eben so ungesund sind, wie zu warme Kleider und heiße Stuben, zu wenig Bedeckung im Bette aber Erkältungen herbeiziehen kann. Um solche zu verhüten, lasse man auch während der Nacht kein Fenster offen stehen, denn so wohlthätig das Durchlüften der Schlafzimmer bei Tage ist, so schädlich wirkt die in das Zimmer strömende Nachtluft auf den Schlafenden ein.

Hat das Kind die ersten acht oder neun Monate zurückgelegt, so fängt es an, ohne weitere Unterstützung des Rückens allein zu sitzen. Zu diesem Behufe ist es zweckmäßig, einen großen, mehrfach zusammengelegten Teppich oder ein dickes gestepptes Tuch auf dem Boden auszubreiten, das Kind darauf zu setzen und es mit Spielsachen zu umgeben. Es wird zwar anfangs noch hie und da umfallen, sich jedoch keinen Schaden dabei thun; auch darf man es in einer solchen horizontalen Lage durch die mannigfachen Anstrengungen, die es macht, um sich wieder aufzurichten, einige Zeit die Kräfte seines Körpers üben lassen. Nach und nach fängt es an zu kriechen, und zu Ende des ersten Jahres oder später beginnt es, den Trieb zum Gebrauch der Füße und zum Auftreten und Gehen zu fühlen. Jetzt ist der Zeitpunkt eingetreten, wo, ohne der Natur einige Fertigkeit aufdringen zu wollen, der sie früher bei den allzu weichen Fußknochen noch nicht gewachsen wäre, diese neue Kraftäußerung unterstützt und vervollkommnet werden muß. Man reicht daher dem sitzenden oder kriechenden Kinde zuweilen die Hand, damit es sich aufrichten und stehen lernt. Fängt es nun an zu stehen, so läßt man es bald an den Händen gehen, bald stellt man es an eine

Wand hin, an welcher es sich mit den Händchen halten und versuchen wird, vorwärts zu schreiten; später wagt es dann seine Reise, ohne sich zu halten, von einem Möbel zum andern oder in die Arme der geliebten Mutter, die ihm freundlich zuspricht. Nun wird es schnell beherzter, und schon nach ein paar Tagen geht das Gehen trefflich von Statten. Die erkünstelten Methoden, das Kind ja recht bald auf die Beine zu bringen, sind durchaus verwerflich. Besser, es lerne ein paar Monate später gehen, als daß es durch allzufrühe Anstrengung der Kräfte krumme Beine, einen schiefen Rücken oder schiefe Schultern erhält.

Ist die physische Entwicklung des kindlichen Körpers endlich auf der Stufe angekommen, wo es sich durch Gehen mehr Bewegung als gewöhnlich verschaffen kann, so bleibt ein Kind bei dem ihm eingepflanzten Triebe zur Bewegung, der ersten Bedingung des Wirkens alles Erschaffenen, zur Zeit seines Wachens selten lange sitzen, sondern treibt sich geschäftig hin und her, und wagt sich mit der Zeit an die höheren Künste, wie das Treppensteigen u. dgl. Geben wir diesem Triebe nach und verwehren wir ihm, um es an eine pedantische Sittsamkeit zu gewöhnen, nicht, was es zur Erhaltung seines Lebens und zur Steigerung seiner Kräfte bedarf, so werden wir sehen, wie erfreulich es gedeiht, sich selbst entwickelt und seine Glieder gebrauchen lernt, während es bei einer allzu ängstlichen Beaufsichtigung nie ein selbstständiges Wesen würde, sondern immer ein schwaches, unfreies und daher unvollkommenes Geschöpf bliebe, das nicht gewohnt wäre, sich selbst zu leiten. Gestatten wir doch der ersten Bildnerin, der Mutter Natur, besonders bei der physischen Erziehung, unsere Gehülfin zu sein, lassen wir diese lichtreinen Blüthen sich „stark saugen an der Erde Mark", hemmen wir durch eigene Verkehrtheiten nicht ihre freie und glückliche Entfaltung, suchen wir ihre Bewegung, das Erhaltungsprinzip ihrer Gesundheit, in das richtige Verhältniß zu den körperlichen Bedürfnissen zu setzen und sie dabei zu leiten, ohne sie ahnen zu lassen, daß sie bemerkt und geleitet werden. Beschneidet dem Kinde nicht die Schwingen, die es in's Himmelreich des Glücks, in Gottes schöne Natur tragen, gewährt ihm täglich die Wohlthat der Leibesübung in freier Luft, damit sein Körper sich mit den Elementen befreunde und durch sie gekräftigt werde.

Die Erziehungsmethode, die ich Dir in diesen Briefen ausführlich dargelegt habe, wirkt am sichersten dem Heere heimlicher und öffentlicher Lebensfeinde, die den Menschen unter den verschiedenartigsten Krankheiten anfallen, entgegen, denn die meisten dieser Krankheiten werden durch unsere eigene Schuld, durch unser Versinken in Unnatur, der Ursache unserer Abschwächung und Entnervung, erzeugt; andere dagegen sind gleich der Erbsünde aus nebelgrauer Vorzeit auf uns vererbt worden.

Betrachten wir nun mit einander die gewöhnlichsten Kinderkrankheiten und sehen wir, was der Mutter dabei zu thun obliegt.

Die wichtigste Periode in der physischen Entwicklung des Kindes ist unstreitig die, in welcher die Zahnarbeit, eine durchaus natürliche Verrichtung, beginnt, die aber durch manche Nebenumstände und besonders bei einer schwächlichen und reizbaren Natur des Kindes von krankhaften Zufällen begleitet sein kann.

Die Zahnarbeit pflegt schon im fünften oder sechsten Monate zu beginnen, indem der Keim des Zahnes sich zu entwickeln und nach allen Richtungen auszudehnen anfängt, was dem Kinde Spannungen, Speichelfluß und Schmerzen verursacht, ohne daß äußerlich am Zahnfleisch eine Geschwulst bemerkbar wird. Der Durchbruch der Zähne beginnt oft schon im achten Monate; ein früheres Eintreten desselben ist bei der noch zu großen Reizbarkeit des zarten Kindes gefährlich, weil die damit verbundenen Schmerzen leicht Nervenzufälle veranlassen können. Aus eben diesem Grunde läßt sich folgern und ist durch die Erfahrung bestätigt, daß es dem Kinde nur heilsam ist, wenn die Zähne erst später, bei kräftigerem und weniger reizbarem Körper durchbrechen, und zwar nicht schnell nach einander, sondern in abwechselnden Zwischenräumen bis zu Ende des zweiten Jahres. Ich habe immer die Beobachtung gemacht, daß die Kinder bei spätem Zahnen diese gefährliche Periode äußerst leicht überstanden und die Zähne oft da waren, bevor man sich's versah. Jedenfalls sind auch die oben angegebenen Hauptpunkte der physischen Erziehung ein Mittel, einen natürlichen und gefahrlosen Zahndurchbruch zu bewirken.

Die naturgemäße Ordnung, nach welcher die Zähne erscheinen sollen, ist, daß zuerst die acht Schneidezähne, von der Mitte ausgehend, dann die ersten Backenzähne, hierauf die vier Augenzähne und zuletzt die hintern Backenzähne durchbrechen und immer die zwei zusammengehörigen Zähne auf beiden Seiten zugleich erscheinen. Beim Durchbruch derselben fängt das Kind oft plötzlich und heftig an zu schreien, greift dabei nach dem Munde, und eben so schnell hört das Geschrei auch wieder auf. Sein Zahnfleisch ist an manchen Stellen angeschwollen und roth; es läßt sich entweder nicht darauf fühlen, was von Schmerzen zeugt, oder es hat, wenn es bloßes Jucken darin spürt, das Hin- und Herstreichen auf demselben gerne; es speichelt beständig, hat die Finger immer im Munde und führt Alles, was man ihm gibt, dahin, um darauf zu beißen. Um diesen Instinkt zu befrieden, gibt man ihm gewöhnlich ein Stück Veilchen- oder Eibischwurzel, an dem es kauen, und das den Zahn bedeckende Zahnfleisch durchreiben kann, wobei die schmerzhafte Spannung vermindert wird. Das beste Mittel zur Erleichterung des Zahndurchbruchs soll jedoch das Trinken an der Brust sein.

Das Zahnen ist gewöhnlich von einer krankhaften Erscheinung begleitet, die jedoch selten in eine wirkliche Krankheit ausartet, sondern eher heilsam ist, wie z. B. ein mäßiger Durchfall oder Hautausschläge. Ersterer ist sogar erwünscht, da die Natur bei dieser Selbsthülfe allfällige Anlagen zu Fieber und Nervenzufällen beseitigt, und auch letztere dienen als wohlthätiger Ableiter. Zeigt sich der Durchfall etwas stark, so gebe man dem Kinde täglich ein Klystier von Hafergrütze. Wichtiger ist die Verstopfung, welche Fieber oder Zuckungen (Gichter) herbeiführen kann; in diesem Falle werden einfache Klystiere von Wasser angewendet, so daß das Kind täglich wenigstens einmal Leibesöffnung erhält. Diese Zustände alle, selbst etwas Husten und Brustverschleimung, sind nicht beunruhigend, wenn sie nicht einen heftigen Grad erreichen, in welchem Falle ärztliche Hülfe

nöthig wird. Sie verschwinden gewöhnlich von selbst, wenn die Periode des Zahnens vorbei ist.

Beim Durchfall größerer Kinder ist einige Vorsicht vonnöthen. Man sucht sie vor jeder Erkältung zu schützen, hält ihren Leib und ihre Füße warm, indem man sie Unterhosen tragen läßt, den Unterleib in eine Flanellbinde hüllt und ihnen im Herbst wollene Strümpfe anzieht. Dabei läßt man sie nichts Saures und Blähendes, kein Obst, kein Bier genießen, sondern Gerstenschleim, Reisschleim, Hafergrütze, gebrannte Suppe und täglich zweimal Eichelkaffee mit Milch. Zum Getränke gibt man ihnen Mandelmilch, zu der einige bittere Mandeln genommen werden. Eine oft unerkannte Ursache hartnäckiger Durchfälle ist das Bloßliegen bei Nacht, weßhalb man nicht versäumen sollte, die Decken fest an den Bettstellen anzubinden, sobald sich die Kinder einmal im Bette befinden.

Unter die bei Kindern häufig vorkommenden Uebel gehören auch Schnupfen und Husten, die ihren Grund in einer Schwäche und kränklichen Reizbarkeit der inneren Schleimhaut der Nase und Lunge, so wie der ganzen äußeren Haut haben und gewöhnlich durch Erkältung veranlaßt werden. Diese Erkältungen kämen aber seltener vor, wenn der Körper mehr an den äußern Wechsel der Wärme und Kälte gewöhnt, und die Oberfläche der Haut und Lunge mehr abgehärtet würde, statt daß die Kinder so oft in einer allzu warmen und eingeschlossenen Luft gehalten werden, daß man ihnen den Genuß der freien Luft entzieht und sie durch zu warme Bedeckung an's Schwitzen gewöhnt. Auch gegen diese Uebel sind die besten Präservativmittel wieder tägliches Waschen mit kaltem Wasser, öftere laue Bäder und täglicher Genuß der freien Luft.

Bei eingetretenem Katarrhe ist es zwar, wenn er gelinde und die Witterung nicht feucht oder besonders kalt ist, nicht nöthig, dem Kinde den Luftgenuß zu entziehen, nur unterlasse man das kalte Waschen und das Baden, und gebe ihm zuweilen etwas leichten Fliederthee mit Milch und Zucker, auch, wenn Husten dabei ist, dünnen Haferschleim mit Kandiszucker. Von großem Nutzen erweist sich beim Husten auch folgendes Mittel: Man kocht Lindenblüthenthee mit schwarzem Kandiszucker zu einem dicken Syrup und gibt dem Kinde stündlich einen Theelöffel voll.

Sollte der Katarrh jedoch heftiger auftreten, und sich Fieber dazu gesellen, so ist die freie Luft oder ein schneller Wechsel von Hitze und Kälte schädlich und ärztliche Hülfe vonnöthen.

Die Zeichen des Fiebers bei kleinen Kindern sind: Hitze, die am Anfange blos an der Stirn bemerkbar ist, und ein heißer, schneller Athem. Dagegen ist ein schnellerer Puls nicht immer ein Zeichen von Fieber, da jede unbedeutende Ursache ihn bei Kindern zu verändern vermag.

Sobald ein Kind fiebert, wird es nicht in die freie Luft gelassen; auch erhält es, wenn es an Bier oder Wein gewöhnt wurde — was zwar höchst überflüssig ist — kein anderes Getränke als Zuckerwasser. Dabei beobachtet man in Bezug auf die Speisen eine große Diät, nährt es mit Wasser- oder Rahmsuppe und mit verdünnter Milch, auch wohl mit gekochtem Obst, und legt ihm Senfpflaster auf die Waden. Die Hälfte eines

gewöhnlichen Brausepulvers, zwei- bis dreimal täglich genommen, leistet dabei sehr gute Dienste.

Bei Zuckungen (Gichtern) ist es durchaus nothwendig, sogleich einen Arzt herbeizuholen. Das Zweckmäßigste, was bis zur Ankunft desselben gethan werden kann, ist, dem Kinde Unterleib, Rückgrat und Füße mit Flanell gelind zu reiben, ihm ein Klystier von Haferschleim, Kamillenthee und einem Eßlöffel voll Baumöl zu geben, es von Zeit zu Zeit etwas leichten Kamillenthee trinken zu lassen und es mäßig warm, doch nicht heiß zu halten.

Bei Hautkrankheiten und Ausschlägen beobachte man die Vorsicht, das Kind weder am ganzen Körper zu waschen noch zu baden, bevor man den Arzt befragt hat. Dagegen wird von tüchtigen Aerzten das Waschen mit frischen Molken oder das Baden in denselben anempfohlen. Salben wende man durchaus keine an.

Eine leider in unserer Zeit nur zu häufige Erscheinung ist das Verwachsen der Kinder, das die größte Aufmerksamkeit verdient, weil es nicht nur den menschlichen Körper völlig entstellt und folglich einen großen Einfluß auf das Fortkommen des Menschen, seine bürgerliche Wohlfahrt, seinen Charakter, seine Geistesstimmung und sein Betragen haben kann, sondern kränkliche Reizbarkeit des Nervensystems, Hypochondrie, Krämpfe, unregelmäßigen Blutumlauf, Engbrüstigkeit, Lungensucht, Verdauungsbeschwerden und dergleichen Uebel im Geleite führt. Daß wir diese Erscheinung nur selten auf dem Lande finden, wo die Kinder sich den ganzen Tag ohne Aufsicht herumtreiben und Fälle und Stöße ohne Zahl erleiden, sondern in den Städten, wo die Kinder oft vollständig zu einer sitzenden Lebensweise verurtheilt sind und eben dadurch den Vortheil der körperlichen Thätigkeit und der gleichförmigen Uebung ihrer Kräfte verlieren, zeugt hinlänglich dafür, daß, um ein Verwachsen zu verhüten, Alles vermieden werden sollte, was Schwäche und Erschlaffung des Körpers hervorbringen kann, so wie ein anhaltendes Sitzen, Stehen und jede lange fortgesetzte einförmige Haltung des Körpers. Bei zarten Kindern sollte man die Vorsicht beobachten, sie abwechselnd bald auf dem rechten, bald auf dem linken Arme zu tragen. Wo bei größeren Kindern das Sitzen unvermeidlich wird, sehe man wenigstens darauf, daß sie gerade sitzen und sich nicht anlehnen; am meisten schadet es des Abends, wo die Muskeln und Bänder durch die Ermüdung ihre Kraft verloren haben.

Ein weiterer Grund zur Verwachsung wird zuweilen der Mangel an freier und gleichförmiger Bewegung und Uebung des Körpers. Statt die ungehinderte Entwicklung der Körperkräfte zu befördern, wird auf Unkosten dieser oft nur auf Entwicklung der Seelenkräfte hingearbeitet, was besonders bei den Mädchen klar vor Augen tritt; denn der Knabe verschafft sich nach den Schulstunden mit Fug und Recht seine Bewegung außer dem Hause, während die Sittsamkeit dem Mädchen ähnliche ungezwungene Leibesübungen verbietet. Eine für das Mädchen äußerst zweckmäßige Uebung seiner Körperkräfte ist daher die Gymnastik, welche ihm Gelenkigkeit, Gewandtheit und erhöhte Kraft bringt und seinen Bewegungen Anmuth und Harmonie mittheilt. Uebrigens sei man aufmerksam auf üble Gewohn-

heiten hinsichtlich des Tragens und der Richtung des Körpers und dringe immer auf gerade Haltung.

Auch die Kleidung, wenn sie zu enge und nicht passend ist, kann Veranlassung zur Verwachsung werden; die schlimmsten Folgen aber können die Schnürleiber nach sich ziehen. Es wäre daher jeder Mutter anzurathen, den kindlichen Körper bis zu vollendeter Jungfräulichkeit frei emporwachsen zu lassen, damit er sich kräftig und naturgemäß entfalten kann, und auch dann nur einen solchen Schnürleib zu dulden, der sich lose und ohne Druck an den Körper anschmiegt, so daß keine seiner Bewegungen dadurch gehemmt wird.

In Bezug auf den Schlaf der Kinder beobachte man die Vorsicht, sie nie auf Stühlen oder in einer gekrümmten oder sitzenden Stellung im Bette schlafen zu lassen, und das Kind niederzulegen, sobald es müde und schläfrig wird.

Krankheiten, schnelles Wachsthum oder ein Fall können ebenfalls Veranlassung zur Verwachsung werden. Es ist daher eine unverzeihliche Nachlässigkeit, die sich besonders Dienstboten oft zu Schulden kommen lassen, Kinder auf dem Tische sitzen zu lassen, während sie sich in diesem oder jenem Geschäfte, wenn auch nur für einen Augenblick, wegbegeben. Es bedarf nur des geringsten, das Kind anregenden Umstandes, so kann es zu einem unheilvollen Falle gebracht werden.

Hat das Kind einen etwas beträchtlichen Fall gethan, so versäume man nicht, ihm einige Tage nach einander zu wiederholten Malen den Rückgrat mit Wein zu waschen, damit die durch die Erschütterung geschwächten Knochenbänder wieder gestärkt werden. Ueberhaupt ist dem Uebel, wenn es in seiner ersten Entstehung erkannt wird, noch sehr leicht abzuhelfen, während dieß schon schwer hält, wenn es einmal eingewurzelt ist. Man sollte daher die Kinder öfters nackt untersuchen und nachsehen, ob der Rückgrat gerade, die Hüften gleich hoch und nicht eine Schulter höher ist, als die andere. Bei schnellem Wachsthum und nach überstandenen Krankheiten ist diese Untersuchung besonders nothwendig.

Wo das Uebel entstanden ist, soll sich das des Morgens und Abends vorgenommene tägliche Waschen des Körpers und besonders des Rückgrats mit kaltem Wasser von außerordentlichem Nutzen erweisen. Dabei räth Hufeland das mechanische Streichen des Rückgrats, indem man beide Daumen an beide Seiten desselben anlegt und so mehrere Male nach einander in gerader Richtung herunter streicht. Selbst krumme Füße der Kinder lassen sich durch tägliches, mehrmaliges Streichen mit fest umgelegter Hand und in der Richtung von oben nach unten gerade machen. Die weiteren Verordnungen Hufeland's sind, nach jedesmaligem Waschen und Streichen in den Rückgrat oder in die Schulter, wenn sich eine zu heben anfängt, eine Mischung von Kampherspiritus, Seifenspiritus, Ameisenspiritus und Hoffmann's Lebensbalsam einzureiben und einen Tag um den andern, oder wenn das Uebel bedeutend wäre, alle Tage laue Bäder zu gebrauchen, in welchen 4 Loth Seife, Kamillen, Lavendel und Rosmarin von jedem zwei Hände voll abgekocht werden. Später, oder wenn viel Schwäche vorhanden ist, gleich anfangs, setze man der Seife mit den Kräutern 8 Loth Wei=

denrinde zu oder vermische das Badwasser mit dem vierten Theil Branntweinspülicht, welches die Knochen und Knochenbänder außerordentlich stärkt. Mit diesen Mitteln verbinde man das Aufhängen des Körpers mit den Händen an einer horizontal laufenden Stange, und wiederhole dieß täglich dreimal, in der Frühe, Mittags und Abends, jedesmal einige Minuten lang, mit abwechselndem Hin- und Herschaukeln. Es ist dieß eine der zweckmäßigsten Leibesübungen, die selbst mit völlig gutgewachsenen Kindern vorgenommen werden sollte, da durch Nichts der Rückgrat so gerade gerichtet werden kann, als durch die eigene Schwere des Körpers.

Daß das Uebel, wenn es sich bedeutender gestaltet, die Zuziehung eines Arztes zur Pflicht macht, versteht sich von selbst.

Nun noch ein Wort über die Impfung.

Diese segensreiche Operation, welche den Menschen vor einer der schrecklichsten Krankheiten, vor einer wahren Geißel schützt, wird hauptsächlich vom Mai bis zum Oktober unternommen. Um das Kind so früh als möglich vor der Ansteckung der Blattern zu sichern, sollte man es nach den ersten drei Monaten impfen, wenn diese Altersperiode gerade in die Impfzeit fällt. Ist die Operation vorgenommen worden, so darf das Kind bis nach Verfluß des neunten Tages nicht in's Freie getragen werden; auch muß, bis die Blattern abgedorrt sind, das Baden und das Waschen unterbleiben. Nur Gesicht, Hals und Hände werden mit lauem Wasser gereinigt. Dabei läßt man es leinene Hemdchen mit langen Aermeln tragen. Bei ganz kleinen Kindern tritt keine Veränderung in der Nahrung ein, größere dagegen läßt man die nämliche Diät wie bei Fiebern beobachten, weil sich auch vom dritten Tage an wirklich in mehr oder minder hohem Grade Fieber einstellen. Da man in neuerer Zeit die Erfahrung gemacht hat, daß das einmalige Impfen viele Personen nicht für die ganze Lebenszeit vor den Blattern schützt, so ist es zweckmäßig, die Kinder nach dem zehnten Jahre einer zweiten Impfung zu unterwerfen.

Hiemit habe ich Dir nun, glaub' ich, einen ziemlich richtigen Leitfaden in Bezug auf die physische Erziehung der Kinder gegeben. Kennst Du aber auch, liebe Frida, das Geheimniß, um allen diesen Anforderungen genügen zu können? Ich will es Dir sagen: man muß Mutter sein im vollen Sinne des Wortes; das heißt, man muß sein leibliches Dasein hingeben an das von sich entflammte seelische, man muß die Fülle seines Lebens, seines Gemüthes und seiner Liebe ausgießen über das kindliche Dasein, und mit diesem steigenden Dasein unter dem Schutz der Allliebe seine Wirksamkeit zu erhöhen suchen.

Denn mehr ja gehöret die Mutter dem Kind als selber dem Manne.
Denn die Mutter gehöret dem Kind wie der Traube der Weinstock
Und wie der Acker der Saat, wie das Nest den noch nackten Jungen.
Selige Mutter! O seid die gesegneten Himmelsgenossen,
Einzig begnügt mit dem Kind und einzig erfreuend das Kind auch,
Euch an der Brust, hinwandelt es froh zu den Schatten! Mit ihm froh
Sprängt ihr aus brennendem Hauſ': aus der brennenden Welt noch mit ihm froh!
Seliges Kind, o du einzig beneidenswerthes, du einzig
Glückliches! . . . .

Schefer.

Zweiundzwanzigster Brief.

Du bittest mich, Liebe, mich recht gründlich auf einen Punkt einzulassen, der für die Ehe, in welcher er vorkommt, jedenfalls der wichtigste genannt werden darf, bittest mich, Behufs der Entwicklung und Bildung des Geistes und Herzens der anzutretenden Kinder Dein Mentor sein zu wollen. Ich verarge es Dir nicht, daß meine sonst so muthige Freundin in dieser Hinsicht recht zaghaft wird, denn Stiefmutter heißen, ist keine Kleinigkeit. Schon die Nennung dieses unseligen Wortes führt ein Heer von Vorurtheilen mit sich, die äußerst schwer zu bekämpfen sind, besonders wenn die Frau, beseelt von dem edeln und festen Willen, das Kind zu einem Menschen zu erziehen, der nach Gott, dem Prinzip alles Guten, Wahren, Schönen, dem Ausfluß aller Kraft, erschaffen sei, seine Erziehung nach den Grundsätzen ihrer Vernunft und den Gesetzen ihres Gewissens leitet.

Du wirst Stiefmutter heißen, liebe Frida, aber Du wirst es nicht sein, gewiß, das wirst Du nicht; die reiche Fülle Deines Gemüthes wird Dich davor bewahren.

Die Aufgabe, Stellvertreterin einer Mutter, Stiefmutter zu sein, wird der Frau oft zugetheilt; aber die Idee, die man mit einer Stiefmutter verbindet, ist so unweiblich, entspricht so gar nicht dem weichen Stoffe, aus dem das Frauenherz gebildet ist. Ist das Wort stief wirklich eine Bezeichnung für Etwas, das vom Uebel ist, oder wurde es von Wesen unseres Geschlechtes durch die Verläugnung der weiblichen Natur, deren Grundlage und leitendes Prinzip die Liebe ist, gebrandmarkt? Halbmutter klänge noch weniger verletzend, wenn man wirklich nicht Mutter sein kann. Aber das kann man, meine liebe Freundin!

Du sagst, Du liebest Deinen zukünftigen Gatten unaussprechlich. Wenn Du ihn also liebst, wirklich liebst, wie solltest Du nicht auch seine Kinder lieben, die Kinder, die zum Vater im nämlichen Verhältnisse stehen, wie zur Mutter, die Leben von seinem Leben, Seele von seiner Seele sind? Wenn Du ihn wirklich liebst, wirst Du ihn je betrüben? Und würdest Du ihn nicht betrüben, wenn Du seine Kinder nicht an Dein Herz zögest, als ob sie Deine Kinder wären? Freut er sich nicht ihrer Freude und schmerzt ihn nicht ihr Leid? O, laß die Kinder wie den Vater an Deinem Herzen ruhen; ehre, liebe in ihnen den Vater!

Betrachten wir aber das Verhältniß der Frauen zu Stiefkindern vom Standpunkte der Menschlichkeit aus, erklingt da nicht die zarteste Saite in unserer Seele, wenn wir bedenken, daß das unschuldige Kind schon in seines Lebens Morgen die Mutter, die Vorsehung der Kindheit, in deren Schooße sich so glücklich ruht, entbehren muß? O, blicke dem Kinde in's klare, unschuldige Auge und laß Dich von der milden Seele, die aus demselben leuchtet, laß Dich von der Verklärten, die durch dieses Auge zu Dir spricht, bitten, es lieb zu haben, gut mit ihm zu sein und es zu erziehen, wie Du möchtest, daß Deine Kinder dereinst von Deiner Stellvertreterin

erzogen würden, falls der unerbittliche Todesengel auf Deine noch jugendliche Stirn das Siegel seines Bundes drücken sollte.

Dieß bedenke, so empfinde:

So empfinden dich zu lehren
Braucht es loser Künste nicht!
Das Gefühl ist da, nur kehren
Darfst du es hervor an's Licht.

Jede Menschenbrust wird hegen
Ungefähren Gleichgehalt;
Aber um ihn darzulegen,
Braucht's der Liebe Allgewalt.

Du und der Dichter mögen mir die Parodie der letzten Zeilen verzeihen.

* * *

Erziehe die Kinder, deren Mutter Du sein sollst, ganz wie Du Deine eigenen erziehen würdest, nach Deinem besten Wissen und Gewissen, unbekümmert um das Geschwätz der Leute, denen man in einem so zarten Falle nicht recht thun kann. Entdeckst Du Unarten an ihnen, die ihnen seit längerer Zeit anzukleben scheinen, so suche ihnen dieselben mit Sanftmuth abzugewöhnen und besprich Dich mit dem Vater darüber; doch hüte Dich, die Schuld je der verstorbenen Mutter aufbürden zu wollen. Ueberhaupt tadle das Verfahren der ersten Frau, wo es nicht nach Deinem Sinne ist, sei es in Haushaltungs- oder Erziehungssachen, nie; Du weißt nicht, welche Gründe sie dazu bewogen; zudem tritt uns ja das Bild der Verstorbenen so geheiligt und ihr Wesen so gereinigt entgegen, daß gewiß nur eine rohe Seele ihre Vergangenheit antasten kann. Dein Tadel müßte auch ihren Gatten kränken, denn er hatte sie einst lieb, und wahre Liebe vermag der Tod nicht zu tödten, vermag ein neu geknüpftes Band nicht ganz aus dem Herzen zu verdrängen. Die kalte Außenseite der Männer zeugt nicht immer von Mangel an tieferem Gefühl; die oft bald eintretende Wiederverehelichung schließt deßhalb nachhaltige, innige Verehrung und liebevolle Anerkennung nicht aus. Du würdest ihn also durch den Tadel seiner ehemaligen Genossin verwunden, während Du seinem Herzen wohlthust, wenn Du bei Gelegenheit mit Ehrerbietung von ihr sprichst.

Was nun die physische Erziehung, die Geistes- und Gemüthsbildung Deiner Kinder — ich nenne sie nicht Stiefkinder — anbetrifft, so verweise ich Dich auf Erziehungsschriften, Deine Vernunft und Deinen richtigen Takt, die Dich sämmtlich besser leiten werden, als meine Feder es vermöchte. Dennoch theile ich Dir hier Notizen mit, die ich mir bei der Erziehung meiner Kinder gemacht habe; sie sind vielleicht von einigem Interesse für Dich. Bei der wichtigen Aufgabe aber, die Dir zu Theil wird, mahne ich Dich mit Rückert:

Als Mutter thu' zu Gott an jedem Tage beten,
Herr, lehre mich Dein Amt beim Kinde recht vertreten!

* * *

Die Kindheit ist ein Augenblick Gottes.

Achim von Arnim.

Es ist sonderbar, daß viele Mütter der Gemüths- und Verstandesentwicklung ihrer Kinder keine Aufmerksamkeit schenken. Als ob Seele und Geist nicht eben so sehr der Speise und Pflege bedürften, wie der Körper! Das Gemüth scheint mir zunächst Offenbarung der Seele und die sinnliche Natur des Menschen über die Thierheit zu erheben; der Geist kommt mir vor wie ein Funken der großen Geistersonne, der kraft seiner Elektrizität die Menschheit mit dem Ueberirdischen verbindet; aber aus der zähen Materie, in die er sich verirrt, wie aus Stein herausgeschlagen sein will. Aus der Vereinigung körperlicher, gemüthlicher und geistiger Vollendung allein geht der vollkommene Mensch hervor. Sallet hat wohl solche Mütter im Auge gehabt, als er sagte:

Die Kinder aber müßt ihr nicht verachten,
Denn ihnen ist das Himmelreich gegeben,
In ihnen schlummern alle Blüthenprachten,
Ein Gottesfrühling für das ganze Leben.

* * *

Die erste Erziehung, psychisch wie physisch, liegt meistentheils allein in den Händen der Mutter, wohin sie auch vermöge des weichen weiblichen Gemüthes, das dem Kinde näher steht und sich demselben verständlicher zu machen weiß, als das männliche, gehört. Von der Mutter, von dem Geiste, der sie beseelt, dem Gemüthsleben, das sie beherrscht, hängt die Entwicklung des jungen Geisteskeimes ab, wie von dem segensreichen Walten der Naturkräfte die glückliche Entfaltung des im Schooße der Erde ruhenden Keimes. Es ist unglaublich, welch' nachhaltigen Einfluß diese erste Erziehung auf alle Perioden der Erziehung, ja auf das ganze Leben des Menschen äußert. Die Seele des Kindes ist ein weicher und für Eindrücke äußerst empfänglicher Stoff, der leicht von Schlacken zu reinigen ist. Die Eindrücke der Außenwelt, mit den ihr innewohnenden Neigungen verschmolzen, gestalten sich zum Charakter, der mit zunehmenden Jahren seine Biegsamkeit mehr und mehr verliert. Bilde also den Keim früh, o Mutter, halte alles Unschöne und Unzarte von ihm fern, alle schlimmen Einflüsse von ihm ab, bilde den Keim gehörig, denn

Alles ist im Keim enthalten,
Alles Wachsthum ein Entfalten,
Leises Auseinanderrücken,
Daß sich einzeln könne schmücken,
Was zusammen war geschoben;
Wie am Stengel stets nach oben
Blüth' um Blüthe rücket weiter,
Sieh es an und lern so heiter
Zu entwickeln, zu entfalten,
Was im Herzen ist enthalten.

Rückert.

* * *

Um Kinder gut zu erziehen, um eine reiche Fülle des Gemüthes in ihnen zu entfalten, um das Psychische in ihnen vorherrschend zu machen, muß in uns selbst das Reich der Seele das herrschende Element sein. Eine

Mutter, die dem Sinnentand fröhnt, wird nie günstige Erfolge von ihrer Erziehung ernten, wenn nicht von anderer Seite glücklicher auf ihr Kind eingewirkt wird. Bei dem ungemeinen Nachahmungstriebe der Kindheit ist das Beispiel der Mutter dem Kinde, was die Schule dem Künstler; sich selbst unbewußt, copirt das Kind ihr Wesen. Wo die Mutter den Pflichten lebt, welche das stille, eingezogene Familienleben erfordert, da empfängt es unvermerkt Sinn für Häuslichkeit; wo auf Ordnung gehalten wird; da gewöhnt es sich dieselbe so an, daß es sich da, wo das Gegentheil herrscht, nicht heimisch fühlt und es zur Aufrechthaltung derselben mit Hand anlegt; wo Reinlichkeit zu Hause ist und das Kind mit Vernunft dazu angeleitet wird, da wird ihm die Angewöhnung und Uebung derselben leicht; wo die Mutter ein herrschsüchtiges, hochfahrendes Wesen an den Tag legt, da nimmt das Kind gegen seine Umgebungen ebenfalls einen herrischen Ton an. Aehnliche Erfolge veranlassen die übrigen Eigenschaften der Mutter. Sich selbst bilden, ein edles Vorbild werden, ist also die wesentlichste Bedingung der Erziehung, und es ist wohl

Nichts so Erhebendes
Weiter auf Erden,
Als ein vorschwebendes
Beispiel zu werden.

Rückert.

* *
*

Die liebreiche Behandlung der Kinder erweckt ihr Vertrauen, und dieses ist eine unschätzbare Gehülfin bei der Erziehung. Es veranlaßt im Herzen des Kindes das Gefühl, sich getrost der Leitung Derer zu überlassen, welche ihm in so reichem Maße Liebe spenden, die es so gerne glücklich sehen. Seine Seele öffnet sich dem Guten, das ihre Liebe ihm bietet, in seinem Gemüthe entfaltet sich der Dank, die Erwiderung genossener Liebe. Das Kind sucht das empfangene Gute wieder zu vergelten, allein es weiß oft nicht wie, und das ist die beste Gelegenheit, dem Gehorsam, einer unumgänglichen Nothwendigkeit bei der körperlichen Unbehülflichkeit und geistigen Unmündigkeit des Kindes, in seiner Seele Eingang zu verschaffen. Wir lassen es fühlen, wir sagen ihm, daß es uns erfreue, wenn es unsern Willen — versteht sich, einen vernünftigen Willen — zu seinem Willen mache, also Gehorsam übe, und das Kind voll Vertrauen, voll Dank und Liebe wird Gehorsam üben, während eine lieblose Behandlung, ein rauhes Wesen, Härte und unzeitige Strenge ganz andere Erfolge, Stumpfsinn oder Schlauheit und List zu Tage fördern würden. Ziehe Deine Kleinen also durch Freundlichkeit an Dich, Mutter, lerne tief empfinden, um wieder Gemüthstiefe zu entfalten,

Denn im selben Maß Du willst empfangen, mußt Du geben;
Willst Du ein ganzes Herz, so gieb ein ganzes Leben.

Rückert.

* *
*

Zu viel Tadel muß die Kinder zum Widerspruch reizen oder entmuthigen. Die Aufgabe des Rechtthuns scheint ihnen in Folge dessen

zu schwer, sie werden gleichgültig und lassen sich gehen. „Es ist ja doch Nichts recht, ich mag thun und machen, was ich will," denken sie. Kinder sind eben Kinder und müssen erst lernen; deßhalb sollte man, wenn auch ein weiser Tadel zu seiner Zeit am Platze ist, doch nie viel Worte machen, um die Kinder nicht durch die ewigen Predigten zu ermüden und für Ermahnungen unempfänglich zu machen.

Wo es drei Heller thun, da wende vier nicht an,
Und nicht zwei Worte, wo's mit einem ist gethan.

Rückert.

* *
*

Man kann den Kindern je nach der Art und Weise, wie man's anzugreifen weiß, das Rechtthun und Gutsein erleichtern oder erschweren. Man muß nur nie zu viel auf einmal von ihnen fordern, und die Ermahnungen in eine leichte, gefällige Form zu fassen wissen, etwa wie das alte Sprüchlein:

Was ich jetzt dir sag',
Thu' nur einen Tag,
Dann noch einen Tag,
Und so nach und nach
All' dein Lebetag.

* *
*

Es thut dem Kinde ungemein wohl und dient ihm zur Ermunterung, ihm unsere Zufriedenheit zu bezeigen, wenn es gut ist. Aber deßhalb lasse man sich nicht zu dem Fehler verleiten, es in seiner Gegenwart zu loben; man pflanzt ihm dadurch den Eigendünkel ein, jene so widerwärtige Erscheinung sowohl bei Kindern als bei Erwachsenen. Man sollte ihm im Gegentheil mehr von Andern Rühmliches sagen, es lehren, Andere besser als sich selbst zu beurtheilen und bei ihnen nur Gutes vorauszusetzen. So wird dem Kinde die lieblichste Tugend, die Anspruchslosigkeit, eingeimpft.

Ich zeige also dem Kinde meine Zufriedenheit, wenn es gut ist; aber gebe ich ihm zum Lohne Naschwerk, Spielzeug oder dergleichen? Nein, es muß lernen, das Gute thun, weil es gut ist, weil es seine Pflicht ist, nicht weil es Lohn dafür bekommt. Das hieße mit dem Guten schachern, es in die Reihe der Beschäftigungen stellen, die materiellen Gewinn abwerfen. Der Gewinn aber, den das Gute bringt, soll ein geistiger sein. Wenn Dein Kind den Tag über Recht gethan hat, Mutter, so ziehe es am Abend an Dein Herz und drücke ihm den Kuß der Weihe auf. Das wird sein schönster, sein liebster Lohn sein, denn

Sich legen an der Mutter Brust
Und ruh'n in ihrem Schooße,
Das ist der Erde Himmelslust,
Die Seligkeit, die große.

Rückert.

* *
*

Wie dem guten, unverdorbenen Kinde ein Wort, ein Zeichen der Zufriedenheit von Seiten der Mutter ein süßer Lohn ist, so ist ein trauernder

Blick der Mutter, ein zürnendes Wort des Vaters schon eine harte Strafe für dasselbe. Allein immer genügt diese Strafe nicht. Je beweglicher des Kindes Natur ist, desto geneigter ist es, die Mahnungen zu vergessen und immer wieder in den nämlichen Fehler zurückzufallen. Jedes Kind hat gemeiniglich einen Hauptfehler, eine Unart, die ihm gleichsam angeboren, die seine Erbsünde scheint. Diese durch weise Strafen zu zerstören, ist die schwere Aufgabe der Eltern. Allein viele Mütter sind in dieser Beziehung schwach, und geben mehr der Stimme des Mitleids als der Stimme der Vernunft Gehör. Liegt uns aber das wahre Wohl des Kindes am Herzen so strafen wir es, und wenn es uns noch so sehr schmerzt:

Die Mutter straft ihr Kind und fühlet selbst den Streich;
Doch ist die Härt' Verdienst, wo uns das Herz ist weich . . .
Die Strafe macht es frei von dem Gefühl der Schuld;
Drum straft das Kind nicht Zorn der Eltern, sondern Huld.

Rückert.

* * *

Ungerechtes Strafen verwundet des Kindes Herz, verwirrt seine Begriffe, lähmt seinen Muth und macht es scheu, ängstlich, furchtsam. Man muß daher im Strafen vorsichtig sein und die Beweggründe des Kindes, die es zu diesem und jenem Worte, zu dieser und jener Handlung verleiteten, wohl berücksichtigen. Man überlasse sich nur nie der ersten Regung des Zornes, sondern ziehe allerdings auch das Erbarmen mit zu Rathe, das Frist zur Ueberlegung gewährt. Der Schmerz, es ungerecht gestraft zu haben, muß weit größer und nachhaltiger sein, als der, ihm die verdiente Strafe angedeihen zu lassen. Und doch thut das so wehe! Aber nur, wer selber Mutter ist, weiß,

Wie zu Sinn der Mutter ist,
Wenn sie strafet ihre Kinder.
Ihrem Herzen thut es wehe,
Einmal, daß sie strafbar sind,
Und gedoppelt, daß sie sehe
Leiden Schmerz durch sie ihr Kind.

Rückert.

* * *

Wie soll man strafen? Soll man zuweilen Schläge anwenden? Eine oft erörterte und verschiedenartig beantwortete Frage! In einem gewissen Alter, bis die erwachende Vernunft des Kindes mithilft, ihm Fehler abzugewöhnen, glaube ich ja. Kleine Kinder hören noch nicht stark auf Ermahnungen, sie sehen noch nicht, daß ihre Unart der Mutter wehe thut; sie sehen die Folgen derselben noch nicht ein, ausgenommen, wenn sie sich selbst strafen, wenn sie z. B. in Folge ihres Ungehorsams fallen, sich brennen, wenn sie sich zu wild geberden und sich stoßen, u. s. f. Sie wollen und müssen durchaus fühlen. Fehler, wie der Zorn, Trotz, üble Laune, Maulen, müssen, wo Ermahnungen Nichts fruchten, durch die Ruthe bekämpft werden; man lasse sich nur nicht zu dem Mißgriff verleiten, dem Kinde, um es zu beschwichtigen, zu geben, was es im Zorn oder Trotz verlangt, oder dessen Versagung es in üble Laune versetzt hat. Hier heißt

es durchaus, konsequent sein, wenn diese Fehler nicht Wurzel schlagen sollen. Gewiß, um

Unverständige zu verständigen,
Brauch' die Ruthe!
Und Unbändige zu bändigen,
Brauch' die Ruthe!
Hitze wird legen die hitzige,
Witz erregen wird die spitzige;
Brauch' die Ruthe! brauch' die Ruthe!

Rückert.

* * *

Wie man weise strafen, wie man dabei das Zartgefühl, diesen milden, nie genug gepflegten Genius edler Menschlichkeit, in des Kindes Seele erwecken und nähren kann, das zeigt uns Schefer wunderschön in folgenden Zeilen:

Ein Kind ist göttlicher Natur. Dem Ursein
Entstiegen, bringt es in der Seele Kenntniß
Des Göttlichen und Wiedererkennen mit.
Das Höchste, Herrlichste begreift's am leicht'sten,
Sich eng und bang und klein zu fühlen, findet
Gelegenheit und Zeit es auf der Erde!
Frühzeitig ehr' es! halt es wie den Engel!
Zertritt es Eine seiner schönen Blumen —
Bestraf' es, wie man Kinder straft, um Mord;
Hat es den Rosenstock verdursten lassen,
Die arme Mutter vieler armer Kinder, —
Verweig're ihm den Becher klaren Wassers;
Hat es der jungen Vögel Nest zerstört —
Laß es auf harter Erde hungrig schlafen,
Von Mutter, Vater und Geschwistern fern.
Und hat dein Kind so früh, so göttlich-ernst
Für fälschlich leicht-Verziehenes gebüßt,
Dann tritt dereinst es aus dem Jugendhain
Mit heiligem Gefühl der schönen Welt,
Und ungefallen wohnt's im Paradiese
Auf Erden; und die schweren Fehle alle,
Die Menschen um das Glück des Menschen bringen,
Die hast du ihm erspart, als Keim gebrochen.
Denn wer den Tropfen Thau am Grase schont,
Wird Thränen nicht aus Menschenaugen pressen,
Die Phantasie beschützt ein rein Gemüth.
O halte die ganz früh so leichte Zucht,
Am zarten gläub'gen Kinde auch die sich're,
Ja nicht für Spiel! Die zarte schöne Welt
Schön anzuschauen, zart empfinden ist das Glück —
Und Glück im Herzen schützt vor allem Unglück.

* * *

Man muß den Vater nicht so oft mit den Unarten und Fehlern der Kinder behelligen. Es macht ihn dieß erstens verdrießlich, während doch sein Geist klar und heiter erhalten werden sollte, und zweitens raubt man sich eine köstliche Reserve, zu der man im Nothfalle Zuflucht nehmen kann. Nicht als ob ich den Vater als Popanz hinstellen möchte, aber ein seltenes, ernstes Wort aus seinem Munde, hie und da eine gut applizirte Ohrfeige von Vaterhand sind unbezahlbare Hülfsmittel bei der mütterlichen Erziehung und wirken auf lange. Schon der Gedanke: „daß es nur der Vater nicht erfährt!" und ein gewisser Ehrgeiz, möglichst gut und brav vor ihm zu erscheinen, führen das Kind oft zum Gehorsam zurück. Kurz,

Gut ist's, wenn im Hintergrunde
Steht des Schicksals Strafgewalt,
Die hervortritt in der Stunde,
Wo es uns zu helfen galt,

Lebensordnung, Friedensengel,
Liebesmutter allzulind
Drohend mit dem Lilienstengel,
Der nicht schreckt das böse Kind.

Wo in einer Kinderstube
Sich die liebe Mutter plagt,
Und der widerspenst'ge Bube
Den Gehorsam oft versagt;
Wenn die Brüder feindlich streiten,
Ruft den Vater man herbei,
Und wie sie ihn hören schreiten,
Legt sich schnell die Kinderei.

Rückert.

* * *

Es wird mir je länger je mehr klar, daß Einfachheit die Grundlage aller Erziehung sein sollte. Sie ist der Fels, auf den die Schule des Kindes gebaut werden muß, der Fels, der Bausteine zur Begründung des zukünftigen Glücks des kleinen Weltbürgers liefert, der Fels, in dem das Unkraut des Stolzes, der Eitelkeit, des Neides, der Habsucht und aller mit diesen verwandten Schwächen nie Wurzel fassen kann.

Wenn wir also das Kind zur Einfachheit erziehen wollen, so müssen wir es an möglichst wenige Bedürfnisse gewöhnen. Wir erweisen ihm dadurch eine unschätzbare Wohlthat. Dem Kinde, welchem der Luxus in der Kleidung, den Speisen, welchem das Uebermaß in Freuden fremd ist, dem bleibt auch die Eitelkeit, der Stolz, die Naschsucht, die Begehrlichkeit, die Neugier, erweckt von dem Gedanken, ob nichts für seine Genußsucht zu erspähen sei, die Unbescheidenheit, die Habsucht, der Neid, die Mißgunst fremd, dem blühen unzählige Freuden mehr, als dem mit Genüssen aller Art übersättigten Kinde; es ist glücklich in seinem bescheidenen Kleidchen, es ist froh bei seinem einfachen Mahle, das Unbedeutendste kann ihm Freude machen.

Es thut mir wohl, wenn ich sehe, wie meine Kinder nach genossenem Mahle so zufrieden sind, Messer und Gabel auf den Teller legen und sich still vom Tische entfernen, ohne nur einen lüsternen Blick auf die Speisen zu werfen, welche nicht für Kinder bestimmt sind und doch etwas Lockendes für sie haben müssen. So schwer es mir oft fiel, meinem Grundsatze treu zu bleiben und sie so wenig als möglich mit den Genüssen der verfeinerten Kochkunst, mit kostspieligen Vergnügungen, mit den Anforderungen der Mode in Bezug auf die Kleidung und dergl. bekannt zu machen, so süß ist mein Lohn jetzt, wo ich sehe, daß die Einfachheit, die ich ihnen eingeimpft, Früchte trägt, die Enthaltsamkeit, Bescheidenheit, Selbstbeherrschung und haushälterischer Sinn heißen.

Viele Mütter möchten vielleicht versucht werden, bei dem hier dargelegten Erziehungsprinzip auszurufen: „Arme Kinder!“ Aber meine Kinder sind nicht arm, sie sind reich, sie tragen mit ihrer Genügsamkeit eine Quelle zur Wohlfahrt, zum Wohlstande in sich. Sie sind bei Wenigem glücklich. Sie werden das bleiben, wenn das Schicksal sie auf dem bescheidenen Platze des Mittelstandes läßt; bietet es ihnen einst mehr, wohlan, so kann man sich leicht an eine Verbesserung der Lage gewöhnen, während ihnen das Gegentheil unendlich schwer fallen müßte. Glückliche Kinder

also, die einfach, die an wenige Bedürfnisse gewöhnt werden! Ihre Genügsamkeit schließt sogar den Egoismus, diesen garstigen Verwandten der Genußsucht, aus und macht ihnen die Selbstverläugnung leichter.

Baue also die Erziehung Deiner Kinder auf dem Fels der Einfachheit auf, Mutter, es liegt eine Zauberkraft in ihm verborgen. Unvermerkt wirst Du ein Gotteshaus entstehen sehen, dessen Kuppel weit und hoch sich über den Sternen der Enthaltsamkeit, Selbstverläugnung, Bescheidenheit, des haushälterischen Sinns und der Genügsamkeit wölbt, die sie als Lichter schmücken. Dabei bedenke, daß

Kein Gold gewährt der Seele Frieden,
Kein Glück dich macht den Göttern gleich;
Ist dir Genügsamkeit beschieden,
So bist du glücklich bist du reich.

* *
*

Wahrheit ist Einfachheit des Sinnes; der einfache Sinn birgt Wahrheit. Wo die kindliche Einbildungskraft in ihrer Reinheit erhalten, wo unnützes Geschwätz in Gegenwart des Kindes vermieden wird, da bleibt sein Geplauder kindlich rein und wahr. Was könnte nun das Kind zur Unwahrheit, zur Verstellung, Täuschung und Lüge verleiten? — Eine unzweckmäßige Behandlungsweise, ein naturwidriges und ungerechtes Strafen wo wir es bloß belehren sollten. Wir trüben dadurch die kindliche Natur, wir ersticken das Vertrauen in ihr. Seines Unrechts bewußt, verbirgt sich das Kind vor dem forschenden Auge der Mutter, sucht es der strafenden Hand des Vaters zu entgehen; statt ein freies Geständniß abzulegen, nimmt es seine Zuflucht zur Verstellung. Nur eine weise und liebevolle Behandlung vermag es zur Aufrichtigkeit, zur Scham, zur Reue über seine Fehler, zur Besserung zu bringen; wir nehmen sein Gewissen zu Hülfe, wir suchen es durch ein Bekenntniß zu entlasten, wir sagen ihm ungefähr, im Sinne Göthe's:

O weh der Lüge! sie befreiet nicht,
Wie jedes and're wahrgesproch'ne Wort,
Die Brust, sie macht uns nicht getrost, sie ängstet
Den, der sie heimlich schmiedet, und sie kehrt,
Ein losgedrückter Pfeil, von einem Gotte
Gewendet und versagend sich zurück
Und trifft den Schützen.

* *
*

Soll der Charakter des Kindes zur Unabhängigkeit und Selbstständigkeit gebildet werden, so darf man dem Kinde nicht zu enge Schranken ziehen. Das Bestreben, ihm Unabhängigkeit einzupflanzen, schließt zwar nicht die Nothwendigkeit aus, Gehorsam von ihm zu verlangen, den Eigensinn zu brechen; es verlangt jedoch, daß wir das Kind in gewisser Beziehung sich selbst, den Aeußerungen seines Willens, seines Denkens und seiner Thätigkeit überlassen und nicht etwa zu einer Maschine bilden. So ist es z. B. ein wesentlicher Nutzen für das Kind, wenn wir ihm ein kleines Taschengeld geben und es auf eine nützliche Anwendung

desselben aufmerksam machen, ohne ihm jedoch zu bestimmen, wofür dieser oder jener Kreuzer ausgegeben werden müsse. Auf solche Weise wird es früh Herr über ein eigenes Vermögen, das allerdings zuweilen bloß aus einigen Kreuzern besteht; es lernt früh am eigenen Besitze haushalten, sich und Andern mit seinen kleinen Ersparnissen Vergnügen bereiten, sammeln und weise berechnen, wie es sich Dieß und Jenes anschaffen könne. Durch eine Reihenfolge von Entwicklungen und Erfahrungen bildet es sich zu einem vernünftigen Haushalter. Das ist schon eine gewisse Unabhängigkeit und Selbstständigkeit. Von elterlicher Seite bedarf es hier nur einer unbemerkten Oberkontrole, die es zur Sparsamkeit anleitet, vom Geize ableitet.

Auf ähnliche Weise verhält es sich mit den übrigen Fähigkeiten des Kindes. Wir dürfen ihm nicht Gedanken, Handlungen aufdringen, wir müssen bloß den Keim derselben in seine Seele legen; es wird sie zu eigener Gedankenblüthe, zu eigener Frucht des Handelns entfalten. Und wenn diese Gedanken und Handlungen auch noch kindisch sind, nach Unerfahrenheit schmecken und dem Sinne pedantischer Menschen, die nur zu bald vergessen haben, daß auch sie Kinder waren, gar nicht munden, was thut's? Man muß dem Leben früher oder später das Lehrgeld bezahlen. O, wenn ihr Menschen zu wahren, freien Menschen, wenn ihr eure Söhne zur Freiheit, eure Töchter zur Unabhängigkeit und nicht zu sklavischer Unterwerfung erziehen wollt, so laßt der Jugend ihren Muth, der die Schwungkraft der Seele ist, so hemmt die jungen Geister nicht in ihrem Brausen, so laßt doch die Natur in ihnen gewähren, so lange die Schranken der Vernunft und der Sittlichkeit nicht überschritten werden. Jugend hat nicht Tugend! sagt das alte Sprichwort.

Ihr wollt die Kinder stets euch nacherzieh'n,
Sich, sittsam, eurer Tritte Spur zu fügen.
Was euch an Geist und Wollen war verlieh'n,
Sie sollens erben und sich d'ran begnügen.

„Mit uns war's anders!" Euer Lieblingswort,
Seht ihr, kopfschüttelnd, freier sie und dreister,
Der Weltgeist aber schreitet mächtig fort,
Und mit sich reißt er alle Einzelgeister.

Daß ihr euch selbst nicht unnütz Kummer schafft,
Gewöhnt euch an des frischen Mostes Gähren,
Ahnt, die euch selbst versagt war, heil'ge Kraft,
Und laßt die sich entwickelnde gewähren.

Sallet.

* * *

Das Beispiel der thätigen Mutter kann dem Kinde schon früh Liebe zur Beschäftigung beibringen; sie führt es dadurch auf die Schwelle zur Arbeitsamkeit. Abneigung gegen Thätigkeit, Scheu vor der Arbeit sind der kindlichen Natur fremd, eine seinem Alter, seinen Kräften, seiner Eigenthümlichkeit entsprechende Arbeit dagegen unerläßliche Bedingung, wenn es nicht einem plan- und zwecklosen Umherschlendern, dem Müssiggang, der Quelle vieles Bösen, anheimfallen soll.

Um im Kinde die Liebe zur Arbeit zu wecken, dürfen wir keine Forderungen an dasselbe stellen, die seine Kräfte übersteigen, wir müssen ihm eine Beschäftigung geben, deren Gelingen sicher ist und ihm Freude macht. Wir können Knaben und Mädchen schon in frühester Jugend gewöhnen, bei den vielen kleinen Arbeiten in einem Hauswesen Hand anzulegen; sie thun es meistentheils gern und eignen sich dabei ziemlich viel Geschicklichkeit und Fertigkeit an. Nichts ist unzweckmäßiger, als die Kinder in ihrem Thätigkeitstriebe zu hemmen, weil sie Etwas verderben, zerbrechen, die Sache nicht recht angreifen könnten, oder Alles lieber selbst zu thun, als das Kind Etwas thun lassen zu wollen, weil man nachher nur die doppelte Mühe hätte. Wollen wir tüchtige Menschen erziehen, so müssen wir die Kinder Alles angreifen, sie an allen unseren Arbeiten, sofern sie für ihre Kräfte passen, Theil nehmen lassen, so müssen wir sie an zweckmäßige und rasche Thätigkeit gewöhnen.

„Wer nicht arbeitet, der soll auch nicht essen!" dieses Wort hat bei einem meiner Kleinen, der sich träg zeigen wollte, gezündet und seine Thätigkeit angefacht. Sie haben gelernt, viele leichte Geschäfte der Haushaltung recht zu besorgen, und nun theilen sie sich darein und wissen, daß die Sache gehörig gethan sein muß, bevor man an's Essen geht, daß man zwei Hände hat und nur einen Mund. Sie haben ein Sprüchlein gelernt, das ihnen große Freude macht; es heißt:

Ich habe gute Dienerschaft,
Die Knechte heißen: Selbst-geschafft,
Und Spät-zu-Bett und Auf-bei-Zeit;
Die Mägde: Ordnung, Reinlichkeit.

* *
*

Wie die Körperkräfte des Kindes durch unpassende Arbeiten mißbraucht und abgespannt werden können, so leiden auch die Geisteskräfte durch allzu frühen Schul- und Unterrichtszwang. An die Stelle einer naturgemäßen Entwicklung des Geistes tritt ein todter Mechanismus, der entweder die Geisteskräfte des Kindes zu stark in Anspruch nimmt und später zu einer furchtbaren Reaktion führt, oder das Kind sitzt stundenlang stumpf und ohne aufzumerken da, weil der Unterricht nicht im Verhältniß zu seiner Entwicklung steht, weil er ihm unfaßlich ist und es zuletzt einen Abscheu daran bekommt. Rückert zeigt uns die Folgen einer solchen Treibhauserziehung trefflich in seinen „Frühbohnen":

Vor'm April gesteckte Bohnen
Werden nicht die Müh' belohnen,
Werden, wenn nicht gar erfrieren,
Doch den frischen Wuchs verlieren,
Und, verkrüppelt, wie sie stehen,
Bald sich überflügelt sehen
Von den nachgewachs'nen spätern.
Sagt Erziehern das und Vätern,
Daß auch sie frühzeit'ge Ranken,
Nicht erkünsteln, die nur kranken
Eh' die Frühlingswärm' im Boden,
In der Luft ist Frühlingsodem,
Wird so viel ihr zieht verderben,
Oder euch zum Ärger sterben.
Mit den Bohnen könnt ihr's wagen;
Reißet aus was umgeschlagen!

Aber umgeschlag'ne Knaben
Müßt ihr stets vor Augen haben!
Hütet Euch vor diesem Fluche,
Nicht mit Menschen macht Versuche.

* * *

Unaussprechliche Hoffnungen beschleichen das Mutterherz bei der Wißbegierde ihrer Kinder. Gewöhnlich offenbart sich in dieser das Talent oder die eigenthümlichen Anlagen, mit welchen die Natur das Kind begabt hat. Folgen wir der Wißbegierde des Kindes mit Aug' und Ohr, so wird uns seine, besonders einer Richtung sich zuwendende geistige Kraft, sein Talent, klar entgegentreten und zu weiser Berücksichtigung auffordern. Ich kann mir keinen größeren Mißgriff in der Erziehung denken, als den, diese Stimme der Natur unbeachtet zu lassen und später dem Kinde Talente aufdringen zu wollen, die keine Zeit, keine Anstrengung und kein Unterricht ihm je zu geben vermögen, während das wirklich Vorhandene, dessen tüchtige Ausbildung einen Erwerb zu sichern vermöchte und bei der Wahl eines Berufes entscheidend sein sollte, vernachlässigt wird. Mutter, du bist berufen, schon in früher Jugend den Boden zu lockern, in dem das Talent aufkeimt, stille die Wißbegierde deines Kindes und gib ihm, was die Tiefe deiner Seele, deine Erkenntniß und dein Wissen nur zu geben hat!

Wo ein Gemüth nur willig und empfänglich,
Zieh' es empor zu deines Lichtes Kreisen!
Dann leuchtet's rings, fortzeugend, unvergänglich,
Und alle werden euren Vater preisen.

Sallet.

* * *

Der Umgang mit unsern Kindern heiligt und reinigt uns, heiligt sie und bildet sie zum Leben heran. Das unschuldige Kinderleben zieht uns mit magnetischer Kraft zu ihm, zum Kindersinn herab; wir können in Gegenwart unserer Kinder nicht sündige Menschen, wir müssen reine Wesen sein; der Hauch der Unschuld reinigt die Atmosphäre der Sünde — wo er es nicht vermag, da ist der Mensch tief gefallen. Das unverdorbene Kind fühlt sich heimisch im Umgang mit seiner Mutter, es ist ihm wohl bei ihr, es freut sich mit ihr, es trauert mit ihr, es lernt fühlen bei ihr und mit ihr.

Man könnte vielleicht die Frage aufwerfen, ob man nicht alle schmerzlichen Eindrücke von der Kindheit fern, ob man nicht ihre Lust, ihr Lachen ungetrübt erhalten sollte, weil der Ernst des Lebens uns nur zu bald mit seiner schweren Hand schlage. Ich glaube, Kinder, welche die Stirne des Vaters nie sorgenvoll, nie an der Wimper des Mutterauges eine Thräne zittern sahen, benehmen sich ungeberdig, schwach und feige, wenn das unerbittliche Schicksal einst auch bei ihnen anpocht. Laß die Kinder nur Deine Sorgen, Deine Schmerzen ahnen, Mutter, sie fühlen sie nicht so tief, und besitzen dabei noch der Kindheit Glück: das Vergessen; der Eindruck, den sie davon empfangen, wirkt erst in reiferen Jahren nach. Laß besonders Deine Knaben ahnen, wie peinlich oft die Stellung der Frau ist, welche Anforderungen an sie gestellt werden, welche Opfer sie zu bringen hat.

Sie werden unser Geschlecht um so mehr ehren und achten lernen, sie werden einst die Gattin zu schätzen wissen, sie werden gerecht gegen sie sein, denn das Bild der geliebten duldenden Mutter wird in schwachen Augenblicken vor ihre Seele treten. Um der Liebe zu Deinem Geschlechte willen erziehe keine Egoisten, keine Haustyrannen an Deinen Knaben; sie selbst wären nicht glücklich dabei; sei ihre Freundin, nie aber ihre Magd oder gar ihre Sklavin; lehre sie im Umgange mit Dir das weibliche Herz erkennen, lehre sie Zartgefühl mit Männlichkeit verbinden! Lehre sie glücklich sein bei Dir; Du bist am glücklichsten bei ihnen.

Geh' fleißig um mit deinen Kindern! habe
Sie Tag und Nacht um dich, und liebe sie,
Und laß dich lieben einzig schöne Jahre;
Denn nur den engen Traum der Kindheit sind
Sie dein, nicht länger! Mit der Jugend schon
Durchschleicht sie Vieles bald — was du nicht bist,
Und lockt sie Mancherlei — was du nicht hast,
Erfahren sie von einer alten Welt,
Die ihren Geist erfüllt; die Zukunft schwebt
Nun ihnen vor. So geht die Gegenwart
Verloren. Mit dem Wandertäschchen dann
Voll Nöthigkeiten zieht der Knabe fort.
Du siehst ihm weinend nach, bis er verschwindet,
Und nimmer wird er wieder dein! Er kehrt
Zurück, er liebt, er wählt der Jungfrau'n eine,
Er lebt! Sie lebt, Andre leben auf
Aus ihm — du hast nun einen Mann an ihm,
Hast einen Menschen, aber mehr kein Kind!
Die Tochter bringt vermählt dir ihre Kinder
Aus Freude gern noch manchmal in dein Haus!
Du hast die Mutter, aber mehr kein Kind!
Geh' fleißig um mit deinen Kindern! habe
Sie Tag und Nacht um dich, und liebe sie
Und laß dich lieben einzig-schöne Jahre!

Schefer.

* *
*

Wie bezwecken wir, daß die Kinder sich unseres Umganges freuen und ihn suchen? Wenn wir Kind mit dem Kinde werden, kindliche Gefühle und Gedanken nachzufühlen und nachzudenken vermögen, und den Stoff der Unterhaltung der kindlichen Natur und ihrer Entwicklung gemäß wählen.

Der Kunstfleiß liefert uns eine Menge Spielsachen für jedes Kindesalter; die zweckmäßigsten scheinen mir farblose und wohlfeile Gegenstände zu sein. Buntes Zeug ist bald eckelhaft verschmiert, die Kinder führen es zum Munde und besudeln sich oder schaden sich durch das Absaugen der Farben; Gegenstände von lackirtem Blech dürften für ganz kleine Kinder am passendsten sein. Die sich entwickelnde Anschauungskraft nährt man durch Aufstellung von Bauklötzchen, durch passende Bilderbücher.

Es scheint mir eine Verschwendung, kleinen Kindern werthvolle Spielsachen in die Hände zu geben; sie zerbrechen in den ersten Jahren Vieles, um auch die innere Seite, den inneren Gehalt ihres Spielzeugs kennen zu lernen. Erst mit vorschreitender Fassungskraft überzeugen sie sich, daß sie durch Zerstörung desselben nichts Neues entdecken, sondern dieses bloß unbrauchbar gemacht haben. Man lege also keinen Besitz in die Hände des Kindes, der eine über den Schranken seiner Entwicklung stehende Sorgfalt anspricht, und belehre das Kind, wie es mit Sorgfalt und Zweckmäßigkeit spielen, schalten und walten könne. Man muß ihm klar machen, daß die

Dinge, die es zerstreut und vernachlässigt, verloren gehen; daß die, welche es auf dem Boden läßt, zertreten werden; daß es mit eigenen Händen ordnen, bewahren und verwahren muß, wenn es seinen Besitz erhalten will. Dieß hilft zugleich den Geist der Ordnung in ihm bilden.

Mit der zunehmenden Entwicklung des Kindes wählt man Spielsachen, die seine Denkkraft einigermaßen in Anspruch nehmen oder ihm mechanische Fertigkeiten beibringen; das Mädchen beginnt nach und nach seiner Puppe ein Kleidungsstück zu verfertigen; der Knabe beginnt seine Bauklötzchen planmäßig aufzustellen; sie stellen Figuren zusammen, man läßt sie dieselben nachzeichnen, ausmalen, man gibt ihnen die ersten Begriffe der Formenlehre. Mitunter erzählt die Mutter schöne Geschichten aus Grimm's Märchen, lehrt sie die hübschen Kinderlieder von Hoffmann von Fallersleben, läßt sie Kindermärchen von Rückert, Grimm's und Spekter's Fabelbuch, Güll's Kinderheimath lesen; den älteren Kindern sucht sie die Jugendschriften von Schmid, Hoffmann, Nieritz, Rebau, Daniel de Foe, G. Kurz, das Buch der Welt, Grimm's Bearbeitung der Märchen von 1001 Nacht u. dergl. zu verschaffen. Ueberhaupt verweise ich Dich sowohl zur zweckmäßigen Ausfüllung der Mußestunden Deiner heranwachsenden Kinder, als auch Betreffs ihres Unterrichts oder der Nachhülfe bei demselben auf meine „Schule der Mutter", Leipzig 1861, Verlag von J. J. Weber.

O der Lust, die im Kreise so weise beschäftigter, still sich vergnügender Kinder waltet! Doch mehr noch der Lust, wenn der Frühling hinauslockt in's Freie, in Garten und Wald, in Thäler und auf Höhen! Da entfliehen sie Dir, Mutter, da laß sie ziehen, oder besser noch, zieh' mit ihnen

Den wonnegerufenen Kindern, den redenden Rosen der Erde,
Den wandelnden zweifüßigen Lilien, singenden Bäumchen,
Summenden, gleichwie die bienenbesummeten Blumen zu singen
Scheinen, die Bäume zu singen, doch sind es die Vögel im Laubzelt:
Blaset den Himmel dann an mit den heiligen goldenen Flöten
Von der beklopfeten Weide das Rohr, das am Morgen verstummt liegt.
Blaset! der Himmel gehöret nun euch, denn die Seligen seid ihr,
Kinder, so lang ihr das seid, bis ihr auch dann in sterbliche Menschen
Schwindet, lebendig in uns mühselige Dulder gestorben.
Brechet die Blumen, bekränzet euch schön, denn die Erde gehört euch,
Wenn sie dem Frohen gehört, nicht dem, der das Grab dann erkannt hat.

Schefer.

* * *

Das Mittel, das ich anwende, um die Kinder zu versöhnen, wenn sie sich streiten oder gar schlagen, ist wirklich noch immer von gutem Erfolge begleitet gewesen. So zornig sie sich gegen einander geberden, so müssen sie sich doch einen Kuß geben, und das erscheint ihnen dann so possierlich, daß sie einander anlachen und aller Streit und Hader vergessen ist. Zuweilen lasse ich sie auch die Mahnung von Rückert auf ihre Tafel schreiben:

O haltet liebe Kinder,
Zusammen alle Zeit,
Damit als Ueberwinder
Ihr geht aus jedem Streit.

Ihr seht, wie sie euch plagen
Und drängen hier und dort;
Ihr müßt hindurch euch schlagen,
Sonst hilft euch Niemand fort.

Darum, so helfet Einer
Dem Andern brüderlich!
Und ungestraft wagt Keiner
An einige Brüder sich.

* *
*

Die Seele des Kindes kennt keine Furcht, wenn sie ihr nicht durch einen Fehler in der Erziehung beigebracht wird. Vor was sollte das unschuldige Kind sich fürchten? Weil sie nicht vorhanden sind, sieht es keine Gespenster, keine Hexen, keine Dämonen, so lange man seine Einbildungskraft nicht mit den Erzeugnissen kranker Gehirne vergiftet. Ruhig schläft es selbst in der abgelegensten dunkeln Kammer allein, ruhig und furchtlos geht es im Finstern. Man versündigt sich daher an der reinen, arglosen Kindernatur, man straft sich selbst, wenn man dem Kinde durch Erzählung alberner Märchen oder gar durch das eigene Beispiel Furcht beibringt. Die Furchtsamkeit ist eine ansteckende Krankheit und wird besonders von Dienstboten auf die Kinder vererbt. Man vernichte die Furcht, wo sie sich zeigt, gleich im Keime, man lasse das Kind den Furcht erregenden Gegenstand näher kennen und sich von dessen Unschädlichkeit und Gefahrlosigkeit überzeugen.

Auch eine allzugroße Aengstlichkeit kann dem Kinde Furcht beibringen und es einer köstlichen Eigenschaft, des harmlosen, kecken, kindlichen Muthes berauben. Wir sehen gemeiniglich, daß das Kind, wenn es fällt oder sich stößt, ohne sich zu verletzen, nicht schreit oder weint, so lange Andere nicht jammern, ja daß es muthig wieder aufsteht und lacht, wenn die Umstehenden der Sache keine Wichtigkeit beilegen oder sie in Spaß zu ziehen verstehen.

Unser eigener Unverstand kann also Kindern Fehler angewöhnen, die nur schwer wieder abzulegen sind, und solchen erwachsenen Kindern dürfte man wie den heranwachsenden die Worte Schefer's an's Herz legen:

Ein angewöhnter Fehler gleicht der Fliege,
Du jagst sie hundertmal in Zwischenräumen
Hinweg, und dennoch kehrt sie immer wieder
Und plagt dich immer ärger. Willst du sie
Auf immer los sein — wehre hinter einander
Sie eine Weile unermüdlich ab,
Auch wenn sie nicht scheint da zu sein, — indeß
Sie wohlgeborgen dir im Nacken sitzt.
Auch dort verscheuche sie! So bleibt sie aus.
An dir ist gar kein Haften — denkt sie klug!

* *
*

In den ersten Zeiten seines Daseins lebt das Kind im Naturzustande und folgt im Essen, Trinken, Schlafen, in allen seinen Bewegungen durchaus seinem Instinkte, ohne eine Idee von den Forderungen zu haben, welche die Civilisation an den Menschen stellt, und die wir die Gesetze des Anstandes nennen. Die Erziehung stellt uns jedoch die Aufgabe, es früh schon dem Naturzustande zu entziehen, die Formen der Rohheit von ihm abzustreifen und ihm Sitten beizubringen, die, von aller Verkünstelung fern, mit dem

geistigen Wesen des Menschen harmoniren, und eine unerläßliche Bedingung wahrer, allseitiger Bildung sind.

Unter den Gesetzen des Anstandes steht in Bezug auf die Kinder das Betragen bei Tisch oben an. Nichts macht einen unangenehmeren Eindruck auf mich, als die unartige Aufführung der Kinder während des Essens. Zwar haben sie mancherlei zu beachten, wenn sie sich gesittet benehmen sollen; wo aber das erste Kind dazu angehalten wurde, da ist die Mühe mit den jüngeren noch so leicht, denn im ersten Kinde erzieht man sich entweder einen trefflichen Erziehungsgehilfen oder das Unglück eines Verführers. Gutgeartete Kinder sind die besten Erzieher ihrer jüngeren Geschwister, sie haben einen unglaublichen Einfluß auf dieselben.

Ich halte sehr darauf, daß die Kinder sich geräuschlos zu Tische setzen, den Stuhl gerade und weder zu nah noch zu fern vom Tische stellen; daß sie ihre Sacktüchlein in der Tasche haben, die älteren den jüngeren die Serviette umbinden, auf sie Acht geben und denselben ihre Bedürfnisse, die Teller, Brod, Wasser u. s. f. reichen. Die Ellbogen dürfen sie nicht auf den Tisch legen, eben so wenig mit den Füßen wackeln. Das Schmatzen, Schlürfen, Schreien, Zanken, heimliche Schwatzen oder das Reden mit vollem Munde wird nicht geduldet. Vor der Suppe dürfen die Kinder nicht trinken, müssen aber wegen der Erhaltung der Zähne etwas Brod essen. Sie müssen Alles essen lernen, denn auf die Ausrede: „das schmeckt mir nicht, das mag ich nicht," wird keine Rücksicht genommen; sie erhalten nichts weiter, bis sie das ihnen Vorgelegte aufgegessen haben. Das Stück Brod, das man ihnen gibt, sollen sie brechen oder abschneiden, nie aber ganz in den Mund nehmen, Hände und Mund an der Serviette und nicht am Tischtuche abwischen, Messer und Gabel nicht an der Serviette, sondern mit Brodkrumen reinigen, und die Schneide der Messer nicht gegen die Serviette halten. In das Gespräch der Erwachsenen dürfen sie sich nicht mischen, und ihre eigene Unterhaltung sollen sie so still als möglich führen.

Das mag so ziemlich das allgemeine Tischreglement für Kinder sein, das ihnen, wie die übrigen Anstandslehren mit Geduld nach und nach beigebracht werden kann. Aber nur keine Pedanterie dabei! Die Natürlichkeit des Kindes darf unter der Politur der Civilisation nicht zu Grunde gehen, das Kind darf nicht zu einer ängstlich steifen Gliederpuppe erzogen werden. Strafe kleine Verstöße gegen den Anstand nicht, Mutter;

> O straf' an Kindern Kinderfehler nicht:
> Die Hast, das Laufen, Fallen, Lachen, Weinen,
> Zerbrechen, Ueberlust an Niegenoss'nem,
> Den langen Schlaf, die Unvorsichtigkeit —
> Denn solche Fehler bringt die Kindheit mit sich,
> Und solche Fehler wachsen Kindern aus;
> So Tag für Tag verlieren sie sich leis
> Wie Fliegen und wie andres Herbstgewürm
> Auf Nimmerwiederkehren . . . . .
> Willst du Strafe
> Aufrufen, statt nur einen guten Engel —
> Wo blos Geduld, ein Wink schon reichlich langt!
> Denn besser ist kein Wesen als der Mensch!
>
> **Schefer.**

* * *

— Verehren ist die allerhöchste Ehre,
Und weh, der Mensch, der sich zu beten schämt,
Der ist kein Mensch! Der weiß nicht, was ein Mensch ist,
Und kann und soll, verklären soll er sich!
Den Schmerz, die Angst, das Glück, das Menschenleben,
In seinem großen, ruhig heitern Licht!

Schefer.

Bevor noch das Kind zu erkennen vermag, was neben, unter und über ihm steht, kündet sich in seinem Herzen ein leiser Zug nach etwas Höherem an. Es hört von einem Gott, es spricht von ihm, es zieht das rein geistige Gebild, den inhaltschweren Namen vom „Urgrund der unzähl'gen Wesen" in seine sinnliche Sphäre herab und vermenschlicht sich ihn in Bildern, um ihn fassen zu können. Gläubig nimmt seine Seele den Gedanken auf, daß es in einer Verbindung mit diesem Gott stehe und er sein Antlitz je nach seinem Verhalten bald liebend zu ihm neige, bald trauernd von ihm abwende. Dieser tiefe, bedeutungsvolle Gedanke führt es zu schöner Sittlichkeit, öffnet sein inneres Auge und prägt ihm allmählig Handlungen ein, die von dem Walten eines wahren, guten, sanften Geistes in seiner Seele zeugen.

Durch ein tägliches Gebet, eine Reinigung, ein Durchschauen seiner selbst, durch eine solche Verklärung seiner selbst sucht die Mutter diesem Geiste Schwung zu verleihen, das Bild eines Vaters in die Kinderbrust zu legen und die Welt des Kindes mit dieser heiligen Idee zu verknüpfen, indem sie Alles von dem Vater, der Quelle alles Guten, herleitet und zu dem Vater zurückführt. Sie lehrt das Kind beten und im Gebete sich verklären; sie betet mit ihm:

Lebe rein, mein Kind, dieß schöne Leben,
Rein von allem Fehl und bösem Wissen,
Wie die Lilie lebt in stiller Unschuld,
Wie die Taube in des Haines Wipfeln;
Daß du, wenn der Vater niederblicket,
Seist sein liebstes Augenmerk auf Erden,
Wie des Wandrers Auge unwillkührlich
An den schönen Abendstern sich heftet;
Daß du, wenn die Sonne dich einst löset,
Eine reine Perl' ihr mögest zeigen,
Daß dein Denken sei wie Duft der Rose,
Daß dein Lieben sei wie Licht der Sonne,
Wie des Hirten Nachtgesang dein Leben,
Wie ein Ton aus seiner sanften Flöte.

Schefer.

Dreiundzwanzigster Brief.

Die Weichheit und Zartheit seiner Organe setzen den menschlichen Körper vielfachen Gefahren aus, und die mannigfaltigen Berührungspunkte, die er mit der umgebenden Welt hat, machen ihn für eine Menge nachtheiliger Eindrücke empfänglich, welche in der Gestalt der verschiedenartigsten Krankheiten die sonst so schöne Erde heimsuchen. Zwar ist die Menschheit diesem furchtbaren Feinde nicht unbedingt preisgegeben; in seiner Vernunft findet der Mensch eine Abwehr, ein Bekämpfungsmittel gegen denselben. Die Vernunft muß in ihm den Instinkt ersetzen, der zum Theil für ihn verloren geht, sobald er aus dem Naturzustande heraustritt und dem intellek-

tuellen oder geistigen Theile seines Wesens und dessen Anforderungen mehr Spielraum läßt, den Instinkt, der das Thier genießen läßt, was ihm gut ist, vermeiden läßt, was ihm schadet, der ihm sagt, wenn es genug hat, der es vor Uebermaß und Ausschweifungen sichert. Die Vernunft ist nicht, wie der Instinkt, reiner Naturtrieb, sondern Anschauungs- und Beurtheilungskraft, Erkenntniß. Sie drängt sich dem Menschen nicht als absolutes Gesetz auf, sie läßt ihm die Freiheit, sie zu gebrauchen oder nicht. Alles, auch das Physische des Menschen, ist ihr untergeordnet, auf sie berechnet; versäumt er, auf ihre Stimme zu achten, so verliert er seinen einzigen Wegweiser, sein sicherstes Erhaltungsmittel.

Die Vernunft weist also dem Menschen zu seinem physischen Gedeihen eine gewisse Bahn an, auf der er sich halten soll, die aurea mediocritas, die goldene Mittelmäßigkeit, die Horaz so schön besang. Eine gewisse Mittelmäßigkeit des Standes, des Klima's, des Temperamentes, der Geschäfte, der Geisteskraft, der Diät, kurz ein glücklicher Mittelton in Allem ist die Hauptbedingung zur Erhaltung der Gesundheit. Und diesen Mittelton in ihrem Hause einzuführen, ist wiederum eine Aufgabe der Frau, die zu ihren vielen großen Aufgaben von der Natur mit herrlichen physischen wie psychischen Eigenschaften ausgestattet ist. Ihrer Vernunft steht hilfreich der Takt, diese anerkannte Eigenthümlichkeit des weiblichen Geschlechtes, zur Seite und läßt sie ahnend das Rechte, Schickliche, Nothwendige erschauen und erfassen. Die weise, auf die Gesetze der Lebenserhaltung gegründete Leitung ihres kleinen Reiches kann unglaublich viel zu einem blühenden Gesundheitszustande ihres Familienkreises beitragen.

Aber wenn auch bei der vernünftigsten Lebensweise der unerbittliche Feind unseres Lebens, die Krankheit, sich nicht ganz von der Schwelle unseres Hauses verdrängen läßt, so steht die Frau, deren Natur das Bedürfniß eingepflanzt ist, für Andere zu sein, zu leben und zu wirken, deren Brust von gütigen und wohlwollenden Empfindungen überströmt, deren Herz, wie sich George Sand, diese tiefe Kennerin des weiblichen Herzens, ausdrückt, „das Heiligthum der Liebe, der Sanftmuth, der Geduld, der Barmherzigkeit, kurz das Heiligthum der mildesten Reflexe der Gottheit ist,“ so steht die Frau, deren Körper im Einklange mit ihrer zarten weichen Seele zart und weich und so ganz für ihre erhabene Bestimmung geschaffen ist, als hilfreicher Engel am Krankenbette ihrer Lieben, als barmherzige Schwester am Schmerzenslager ihrer leidenden Nebenmenschen, und verleiht dadurch ihrem Dasein die Weihe ächter Weiblichkeit. „Die weibliche Natur ist zu jeder Art von Leistung fähig,“ sagt Daumer; „es wird nichts Männliches sein, was sie nicht ebenfalls vermöchte. Sie gibt aber, wenn in ihrer göttlichen Reinheit und Aechtheit erscheinend, gern Alles auf, was ihr einen sie der männlichen gleichstellenden Glanz verleiht, um sich in der beschränktesten Sphäre zu bethätigen, einer Sphäre der reinsten Selbstverläugnung und Selbstaufopferung, für die es keine Glorie öffentlicher Anerkennung gibt, die oft selbst von denen, die ihre Früchte genießen, unerkannt und ungewürdigt bleibt.“

Eine solche Sphäre reiner Selbstverläugnung und Selbstaufopferung ist für die Frau das Krankenzimmer. Die **Krankenpflege** fällt meisten-

theils ihr anheim, die sich durch ihr Zartgefühl, ihre Aufmerksamkeit und Gewandtheit auch bei Kleinigkeiten, ihre Ausdauer und ihren regen Eifer, überall Hülfe zu leisten, vorzüglich dazu eignet. Die Ausführung der ärztlichen Verordnungen wird gemeiniglich den Frauen übertragen, und eine aufmerksame Beobachtung der gewöhnlichen Krankheitserscheinungen und ihrer Hülfsmittel macht sie fähig, einfache Fälle selbst zu behandeln oder in wichtigeren Fällen bis zur Ankunft des Arztes die wirksamsten Mittel anzuwenden, um einem schnellen Umsichgreifen der Krankheit entgegenzutreten.

Die meisten Frauen haben ein unbestreitbares Talent zur Behandlung der Kranken, und ohne aus den Mädchen Aerzte bilden zu wollen, ein Studium, das durchaus einer ziemlichen Praxis bedarf und sich mit ihrem übrigen Wirkungskreise nicht vertragen würde, dürfte dieses Talent doch in der Erziehung mehr berücksichtigt werden, als es wirklich der Fall ist.

Da ich voraussetze, daß meine liebe Frida noch keine eingeschulte Krankenwärterin ist, so rathe ich Dir an, Hufeland's Makrobiotik, welche über die Verkürzungs- und Verlängerungsmittel des Lebens handelt, aufmerksam zu lesen, und besonders nach Plutarch's Vorschriften zu handeln, welcher befiehlt, den Kopf kalt und die Füße warm zu halten, anstatt bei jeder Unpäßlichkeit sogleich Arzneien zu gebrauchen, lieber erst einen Tag zu fasten und über dem Geist nie den Leib zu vergessen. Außerdem habe ich Dir in dem beigegebenen Heftchen viele bewährte Mittel und Recepte aufgezeichnet, durch deren passende Anwendung Du stets nur Nutzen, nie Schaden wirst stiften können.

Aber auch hier, am Krankenbette, zeigt sich die Macht der Frauen mehr als vielleicht irgendwo; auch hier ist es „der Geist, der da lebendig macht". Die liebende Sorgfalt, die zärtlichen Aufmerksamkeiten, die innige Theilnahme einer warmen Frauenseele sind dem Gemüthe des Kranken, was die Arzneien dem Körper sein sollen. Ihre Anwesenheit schon ist ihm ein Bedürfniß, eine Wohlthat, denn sie

Setzt sich an des Lagers Ende
Stärkt ihm bestens die Geduld,
Und von ihren frommen Lippen
Einfach fließt das Wort der Huld.
Wenn die abgezehrten Hände
Sie so fest in ihre schließt,
Anders fühlt sich dann der Kranke,
Meint, daß gar Nichts ihn verdrießt.

Annette v. Droste-Hülshof.

Vorschriften.

Die Erhaltung der Gesundheit

stellt zur Bedingung eine vernünftige physische Erziehung, gehörige Diät, mäßige Bewegung, reinliches Verhalten, zweckmäßige Kleidung, ein vernünftiges Maß des Wachens und Ruhens, eine dem Alter und den Kräften angemessene Beschäftigung des Geistes und Gemüthsruhe; denn physische und moralische Gesundheit sind so genau verwandt, wie Leib und Seele. „Sie

fließen aus gleichen Quellen, schmelzen in Eins zusammen, und geben vereint erst das Resultat der veredelten und vollkommensten Menschennatur."

Behandlung einer entstehenden Krankheit.

Man brauche keine Arzneimittel, ohne hinreichenden Grund zu haben, sondern entziehe vorerst der Krankheit, besonders wenn sie fieberhaft ist, die Nahrung, indem man dem natürlichen Instinkte folgt und nicht ißt; denn gewöhnlich zeigt uns die Natur durch Appetitlosigkeit, daß sie jetzt nicht verdauen kann. Desto mehr aber trinke man, jedoch nur Wasser und verdünnende Getränke. Man halte sich ruhig, am besten liegend, da die Mattigkeit ein Beweis ist, daß die Natur ihre Kraft zu Bearbeitung der Krankheit braucht; man vermeide sowohl Erhitzung als Erkältung, folglich sowohl das Ausgehen in freie Luft, als auch das Einschließen in erhitzte Zimmer. Purgir- und Brechmittel können, zur Unzeit gebraucht, schädlich werden, dagegen darf man sich eines Getränkes bedienen, das aus einem Glas Wasser, in welchem zwei Theelöffel voll Cremor Tartari aufgelöst wurden, besteht.

Mittel bei fieberhaften Krankheiten.

1 Loth Cremor Tartari wird mit 6 Pfund Wasser in einem neuen Topfe so lange gekocht, bis das Pulver ganz zergangen ist, dann vom Feuer genommen, eine Citrone hineingeschnitten, mit 3—6 Loth weißem Zucker vermischt und in Flaschen gefüllt. — Eines der Hauptmittel bei Fiebern ist auch das Auflegen von Senfpflastern.

Schnupfen, Katarrh, Heiserkeit.

Beim Schnupfen halte man sich warm, vermeide alle hitzigen Getränke und gebrauche, wenn er in stärkerem Grade auftritt, warme Dämpfe, indem man Flieder- und Kamillenblüthen kochen läßt, über den Topf einen Trichter setzt und den Dampf, so warm man ihn ertragen kann, in den Mund und die Nase zieht. Nebenbei trinke man schwache Theeaufgüsse von Königskerzen oder Hollunder, Fenchel, Anis, Altheewurzel, Haferschleim mit Kandiszucker; besonders wirksam erweist sich auch folgender Thee:

1 Eidotter wird mit 1 Eßlöffel voll feingestoßenem braunem Kandiszucker in einer großen obern Tasse abgerührt, dann zwei Theelöffel voll süßes Mandelöl so lange damit gerührt, bis es schäumt, und hernach eine Tasse abgeseihter Eibischthee darunter gemengt.

Vor dem Schlafengehen nimmt man ein warmes Fußbad, legt sich gleich darauf zu Bette und sucht in Schweiß zu kommen. Hat man trockenen Husten, so nimmt man Möhrensaft und bedient sich Messerspitzenweise folgenden Pulvers:

Anissamen, Süßholzwurzel, arabischer Gummi, Milchzucker, weißer Zucker, von jedem 1 Quintchen zu einem Pulver gemischt.

Ist der Reiz im Halse und das Kratzen stark, so besänftigt man es leicht durch Mandelmilch, in die man auf je ein Glas 1 bis 1 ½ Quintchen arabischen Gummi mischt, wovon man alle halbe Stunden einen Eßlöffel

voll nimmt. Entsteht an irgend einem Orte der Brust ein stechender Schmerz, so lege man ein spanisches Fliegenpflaster darauf.

In Bezug auf die Nahrungsmittel vermeide man saure und scharf gesalzene oder gewürzte Speisen, Fleisch, Mehlspeisen, Käse und erhitzende Getränke. Dagegen ist Reis und Gräupchenschleim und Hafergrütze zu empfehlen.

Bei Heiserkeit binde man sich ein Kräuterkissen oder Flanell um den Hals, trinke Brustthee und Leinsamen zu gleichen Theilen mit heißem Wasser übergossen, oder man verschlucke ein rohes Ei. Eine Häringsmilch oder Senfmehl mit Honig zu Kügelchen gemacht und Morgens gegessen ist auch zu empfehlen. Ebenso Pimpernellpulver, täglich ein paarmal eine Messerspitze voll mit Wasser genommen; Kindern gibt man gebratene Aepfel, in welchen man Zucker schmelzen ließ.

Halsentzündung.

Bei leichter Anschwellung der Mandeln, bei Steifheit des Halses und schmerzhaftem Schlucken verbindet man den Hals mit Flanell, welcher vorher mit Wachholderdämpfen durchräuchert wurde. Zweckmäßig ist auch das Auflegen von Kräutersäckchen, die aus Flanell bestehen und mit Flieder, Kamillenblüthen, Pfeffer- und Krausemünze, von jedem 2 Loth, und mit 1 Quintchen feingepulvertem Kampher gefüllt und fleißig mit einem neudurchwärmten gewechselt werden. Dabei trinkt man warmen Fliederthee mit einem Zusatz von Fliedermus, um Schweiß zu bewirken. Eine wesentliche Erleichterung verschafft dem Kranken hie und da ein kleiner Löffel voll Maulbeersyrup, den er langsam hinunterschluckt; zudem gurgelt man mit Salbeithee und Honig oder mit Malven- und Fliederthee, die zur Hälfte mit Milch und auf je eine Tasse voll mit einem Theelöffel voll Rosenhonig vermischt werden, oder mit einem Theeaufgusse von Malven- und Fliederblüthen, dem man etwas Weinessig zusetzt, oder auch mit Milch, in welcher Feigen gekocht werden. Auch ist zu empfehlen, Tafelsenf in warmem Wasser aufzulösen und damit zu gurgeln. Bei starker Entzündung setzt man auf jeder Seite unter das Ohr 2—3 Blutegel, bei Kindern reicht einer an jeder Seite hin. Bei dieser Krankheit halte man die strengste Diät, und nähre sich hauptsächlich mit Milch und schleimigen Brühen.

Es gibt viele Personen, die zu Halsentzündungen geneigt sind und häufig Schmerzen oder ein Kratzen im Kehlkopf verspüren; diesen ist anzurathen, täglich ein- bis zweimal eine Messerspitze voll Alaunpulver in einem Glase kalten Wassers aufzulösen und damit zu gurgeln. Dieses Mittel beugt der völligen Entwickelung der Halsentzündung vor und hebt allmälig die krankhafte Neigung dazu vollständig.

Brustverschleimung.

Man lege ein Stück Flanell auf die bloße Brust und athme die Dämpfe von gekochten Hollunderblüthen ein; dabei nehme man täglich einigemal einige Eßlöffel voll Klatschrosensyrup, Möhren- oder Maulbeersaft. Im Frühjahr ist Kerbel, Petersilie, Löwenzahn und vorzüglich Brunnenkresse zu empfehlen, ebenso Kirschen, Erdbeeren, Wein- und Johannisbeertrauben. Ein Pechpflaster zwischen die Schultern gelegt, leistet gute Dienste.

Brustkrampf, Engbrüstigkeit.

Bei Brustkrampf befördert der Anisthee den Auswurf; ein heißes Handbad macht das Athmen freier.

Bei Beklemmung der Brust erweist sich folgender Thee sehr wirksam: Eibisch- und Graswurz 2 Loth, Süßholz und isländisch Moos 1 Loth, Anis 2 Quint wohl untereinander gemischt, einen Eßlöffel voll davon mit 2 Schoppen Wasser bis auf 1 Schoppen eingekocht und vor dem Schlafengehen lauwarm getrunken. — Zerriebener Meerrettig mit Honig vermischt, Abends eingenommen, verhütet nächtliche Anfälle von Brustbeklemmungen.

Das schnellste Ableitungsmittel bei erstickender Beklemmung ist ein Teig aus Senf, Essig und Mehl bereitet, auf die Brust gelegt.

Das Einathmen der Dämpfe von Kamillenthee gibt große Erleichterung.

Syrup gegen den Husten und überhaupt gegen Brustbeschwerden.

Man nimmt 1/2 Pfund Datteln, welche man zerschneidet und den Kern wegwirft; 1/2 Pfund Brustbeeren, welche man ihn mehrere Stücke schneidet. Beides setzt man mit 1 1/2 Maß Wasser auf ein Kohlenfeuer oder in einen nicht zu scharf geheizten Ofen und läßt es bis zum vierten Theile einkochen, dann preßt man es durch ein Tuch rein aus, nimmt den Saft mit 1/2 Pfund gestoßenem Kandis in einen Topf und läßt Beides zusammen einige Male aufkochen. Noch warm, gieße man es in kleine Büchsen oder Einmachegläser, und nehme Abends vor dem Zubettgehen und Morgens nüchtern ein Theelöffelchen voll.

Dieser Saft hält sich jahrelang gut.

Stickfluß.

Bei diesem äußerst gefährlichen Anfalle lasse man den Patienten bis zur Ankunft des Arztes von zwei Personen mit scharfen Bürsten anhaltend die Fußsohlen, wenigstens eine halbe Stunde lang, bürsten und bereite unterdessen ein heißes Fußbad, in welches 3—4 Loth Senfsamen geschüttet wird. Auf die Brust lege man ein großes, dick aufgestrichenes Senfpflaster, und lasse dieses so lange liegen, bis es die Haut roth gezogen hat. Ferner lasse man den Kranken Dämpfe von heißem Weinessig einziehen, indem man ein Tuch damit anfeuchtet und es ihm vor die Nase hält. Befinden sich die Füße im Wasser, so reibe man Hände und Arme stark und anhaltend mit Flanell; nach dem Fußbad gebe man ihm ein Klystier von Salzwasser. Kann der Patient wieder schlucken, so gebe man ihm Fliederthee mit Citronensaft versetzt zu trinken, um Schweiß zu befördern. Im Bette sorge man für stark erhöhte Lage des Kopfes.

Blutspucken.

Ein wirksames Mittel dagegen ist gekochte Ziegenmilch zur Hälfte mit Wasser verdünnt und mit Honig versüßt, täglich in Menge getrunken. Ist weder Husten noch Schmerz auf der Brust vorhanden, so nehme man des Morgens nüchtern und Abends vor Schlafengehen einen Theelöffel voll trockenes Salz. Auch Selterswasser erweist sich von guter Wirkung.

Sodbrennen.

Die Veranlassung zum Sodbrennen liegt immer in Diätfehlern, besonders in dem zu reichlichen Genusse schwer verdaulicher fetter Speisen. Rührt das Sodbrennen von Säure im Magen her, so vermeide man in der Diät alles Saure und Alles, was Säure erzeugt, besonders schleimige und Mehlspeisen; dabei nimmt man täglich 3—4 Mal einen Theelöffel voll Magnesia mit Wasser vermischt. Ist der aufsteigende Geschmack und Geruch scharf, so hüte man sich vor fetten Nahrungsmitteln und esse zuweilen einige geschälte Mandeln. Ein wirksames Mittel gegen das Sodbrennen ist auch das, Morgens nüchtern ein Glas Zuckerwasser zu trinken, oder 2 frische Eicheln, in Ermanglung solcher aber das getrocknete Pulver davon zu essen. Tritt das Sodbrennen öfters auf, so zeugt es von Magenschwäche und erfordert ärztliche Hülfe.

Magenschwäche.

Die Heilung der Magenschwäche geschieht meistentheils schon durch eine regelmäßige Diät. Leichte Fleischspeisen und gute Brühen werden am besten ertragen, Kohl- und Krautspeisen, Thee und Kaffee müssen vermieden werden. Der Patient gewöhne sich, zu bestimmter Zeit zu essen, trinke nach dem Essen ein Glas guten magenstärkenden Wein, mache sich körperliche Bewegung und setze sich nicht mit gefülltem Magen wieder an die Arbeit.

Entstand die Magenschwäche nach Erkältung, so lege man ein Senfpflaster auf die Magengegend und halte sich warm. Auch folgendes Pflaster ist von gutem Erfolg:

Man nimmt 2 Eßlöffel voll geriebene Brodrinde, gestoßene Wachholderbeeren, Kümmel und Fenchel, von jedem einen halben Eßlöffel voll, Zimmt, Neuwürze, Ingwer, Gewürznelken, von jedem einen Theelöffel voll, Zimmtblüthen und Muskatnuß, von jedem halb so viel, mengt Alles untereinander, thut es auf einem zinnernen Teller über glühende Kohlen, und gießt so viel rothen Wein oder Kornbranntwein darauf, daß ein heißer Brei daraus wird, welchen man fingersdick auf Leinwand streicht und, so warm man es ertragen kann, auf die Magengegend legt. Wenn das Pflaster trocken ist, feuchtet man es noch einmal so an und legt es wieder auf.

Kindern gibt man bei Magenschwäche die Rhabarbertinktur zu 20 bis 30 Tropfen täglich. Für Kinder von 4 bis 9 Jahren, die an häufigen Anfüllungen leiden, was sich aus der belegten Zunge ersehen läßt, gebraucht man folgendes Mittel:

℞ Extr. carduob. ℈ij
liqu. Kali aret. ʒjβ
V. fom. ℥jβ
R. rhéi aqu.
sign. cort. aur. $\overline{aa}$ ʒvj.

Den jüngeren Kindern zweimal täglich einen Kinderlöffel voll, den ältern einen Eßlöffel voll zu geben.

Weitere magenstärkende Mittel sind: Roher Schinken zum Frühstück genossen und ein wenig rother Wein nachgetrunken; oder: Vor der Mahlzeit oder dem Schlafengehen 10—12 ganze Pfefferkörner zu verschlucken. Oder: Etwas alten, mageren Schweizerkäse hie und da zu essen und ein

wenig rothen Wein nachzutrinken. Oder: Täglich eine Tasse Pfeffermünzthee zu trinken.

Magenkrampf.

Gegen diese Krankheit wird als Hausmittel der Schafgarbenthee empfohlen und, wenn er rheumatisch ist, das Auflegen eines Senfpflasters auf die Magengegend.

Oder: Man vermischt 3—4 Tropfen ächtes ätherisches Kümmelöl mit einem Eßlöffel voll Arrak, Rum oder Kirschengeist oder starkem Branntwein, und nimmt dieß während des Krampfes ein.

Abmagerung.

Diese Krankheit erfordert hauptsächlich eine gute Diät, bestehend aus kräftigen Fleischbrühen, weichen Eiern, Milch- und Mehlspeisen, Reis, Gries, Gräupchen, Nudeln, süßen Wurzeln und reifem Obst. Kaffee und erhitzende Getränke müssen vermieden werden; dagegen trinke man den Thee vom isländischen Moose, der Salepwurzel, oder lasse den Patienten eine Kur von Kuh- oder Ziegenmilch machen. Morgenspaziergänge sind ihm äußerst heilsam.

Blähungen.

Die damit behafteten Personen haben zu vermeiden: Kohl, Sauerkraut, Kohlrabi, Obst und Hülsenfrüchte, schlechtes Bier, Erkältung und die sitzende Lebensweise. Hausmittel dagegen sind: der Kamillen-, Melissen-, Anis-, Fenchel- und Pfeffermünzthee, so wie der Genuß des schwarzen Kaffee's. Belästigen sie besonders den Magen, so lasse man sich folgendes Pulver anfertigen:

Ind. Rhabarb., gereinigten Salpeter, präparirten Weinstein, Krebsaugen, unreife Pomeranzen, von jedem 1 Quint. Das Ganze fein pulverisirt und mit einigen Tropfen Olivenöl abgerieben. Alle 2—3 Stunden eine Messerspitze voll in Wasser genommen.

Durchfall, Abweichen.

Wer öfters an Abweichen leidet, sollte beständig eine Flanellbinde um den Leib tragen. Stellt sich der Durchfall in Folge von Unverdaulichkeit ein, so lebe man äußerst karg und bediene sich des bei der Magenschwäche beschriebenen Pflasters. Das Umbinden eines Flanells um den Leib, wollene Strümpfe und ein warmes Verhalten sind bei dem Durchfall, welches auch seine Veranlassung sei, immer zu empfehlen. Dabei hüte man sich vor schwer verdaulichen Speisen, genieße gebrannte oder Kümmelsuppen, Hammelfleischsuppen mit Ingwer, Kalbfleisch- und Hühnerbrühe, Gerstenschleim, Rindfleisch mit Senf und ein Glas guten, wo möglich rothen Wein. Bei Leibschmerzen trinke man Kamillenthee, auch Salep- und Pfeffermünzthee sind zu empfehlen. Ebenso warmer rother Wein mit Zucker und Zimmt oder Milch mit Zimmt abgekocht, auch Eibischwurzel, mit 2 Schoppen Wasser zugesetzt und bis auf 1 Schoppen einkochen lassen, 2—3 Mal in einem halben Tage eine Tasse voll von diesem Thee zu trinken. Bei Schleimdurchfall ist es auch gut, zuweilen einige ganze oder grob gestoßene Pfefferkörner zu verschlucken.

Spürt man zugleich Säure im Magen, so nimmt man alle 3 bis 4 Stunden einen Eßlöffel voll Magnesia mit pulverisirtem Zimmt vermischt im Wasser.

Erscheint der Durchfall nach Anhäufung von Galle, was sich aus einem bittern Geschmack im Munde und einer gelb belegten Zunge, so wie aus Kopf- und Leibschmerzen erkennen läßt, so darf man ihn nicht stopfen, sondern gibt folgendes Abführmittel: Man kocht 20—25 Stück getrocknete Zwetschen (Pflaumen) mit 1 Loth Sennesblätter ab, und trinkt davon früh Morgens eine halbe Tasse; ist der Durchfall am dritten Tage noch vorhanden, so nimmt man das Mittel noch einmal. Bei dieser Art von Durchfall müssen alle hitzigen Nahrungsmittel, wie Wein, Kaffee, Gewürze, vermieden und nur schleimige Speisen genossen werden.

Bei lang andauerndem, eingewurzeltem Durchfall nimmt man früh und Abends jedesmal einen halben Löffel voll gepulverter Columbowurzel in einem halben Glas voll rothem Wein.

Ruhranfälle.

Diese erscheinen meist zu Ende des Sommers und gewöhnlich in Folge von Erkältung an kalten Abenden nach sehr schwülen Tagen, wo der Körper erhitzt und nur mit leichten Kleidungsstücken bedeckt war, oder auch in Folge von Ansteckung, denn der bloße Geruch von Ausleerungen vermag eine Epidemie zu verursachen. Kinder sind dieser Krankheit am meisten ausgesetzt, daher lasse man gesunde Kinder nie in der Nähe von Ruhrpatienten und suche den üblen Geruch der Ausleerungen, da die Patienten nicht auf den Abtritt gehen dürfen, dadurch zu vermindern, daß man die Ausleerungsgefäße mit gestoßener Holzkohle zur Hälfte anfüllt, dann verdeckt und sogleich wegschütten läßt.

Eine unerläßliche Bedingung für Ruhrkranke ist ein warmes Verhalten; man bringe sie sogleich zu Bette und suche durch Fliederthee Schweiß zu bewirken. Man lasse sie nichts Kaltes genießen, gebe ihnen schleimige Getränke, am besten dient schwacher Leinsamenthee, auch Mandelmilch. Erhitzende Getränke und fette, schwer verdauliche Nahrungsmittel sind nachtheilig, dagegen darf der Kranke Reisschleim, Hafergrütze mit Eidotter versetzt, Gerstenschleim, ungesalzene Fleischbrühe von Geflügel, Kalbsfüßen und Hammelfleisch, wenn das Fett davon abgeschöpft wird, genießen. Ueber den Unterleib macht man Umschläge von Kamillen und Hafergrütze, so warm sie vertragen werden, oder reibt das flüchtige Liniment mit der Hand ein; auch ist sehr zu empfehlen, auf die Magengegend ein sechs- bis achtfach zusammengelegtes und in gutem Kirschengeist genetztes Fließpapier zu legen und dasselbe, so oft es trocken ist, von Neuem zu netzen. Nebenbei gewähren die stopfenden, schleimigen Klystiere großen Nutzen. Zu einem solchen nimmt man 2 Theelöffel voll Stärke, weicht sie in etwas kaltem Wasser auf und gießt heißen Leinsamenthee darauf. Verliert sich die Ruhr nicht, verschwindet aber das Fieber und läßt das schmerzhafte Drängen nach, so bedient man sich folgenden Pulvers: Columbowurzel, Cascarillenrinde und Rhabarber, von jedem ein Quintchen; alle 3—4 Stunden eine Messerspitze voll zu nehmen. Bei Kindern reicht dieses Mittel, zweimal täglich gegeben, vollkommen hin.

Ein ausgezeichnetes Mittel gegen Ruhr und Cholerine ist eine Tisane von geröstetem Reis. Man röstet hiezu den Reis wie Kaffee, kocht ihn

dann mit Wasser auf und gießt dieses durch einen Seiher ab. Die Tisane soll die Farbe von starkem Thee haben.

Gegen Ansteckung dient der Räuberessig, und als Präservativmittel der Genuß von Johannis- und Heidelbeeren.

Verstopfung, träger Stuhlgang.

Hartnäckige Verstopfungen werden einerseits durch Klystiere von warmem Wasser gehoben, deren eröffnende Eigenschaft man durch den Zusatz einiger Eßlöffel voll Salz oder eines Stückchens aufgelöster Seife erhöht; andererseits kann die Diät viel zu ordentlichem Stuhlgang beitragen. Als Nahrungsmittel sind daher besonders zu empfehlen: Früchte, namentlich Kirschen und Trauben nüchtern genossen; ferner saure Milch, Buttermilch, gekochtes Obst, Sauerkraut, Kohlarten, Kerbel, Spinat, Sauerampfer; ebenso frischer Most, sowohl von Trauben, als von Aepfeln und Birnen, gekochte Ziegenmilch mit Honig; hauptsächlich aber erweist sich ein Glas frisches kaltes Wasser, Morgens nüchtern getrunken, von erwünschter Wirkung. Erwachsenen verschafft auch 1 Loth Cremor tartari, oder 1 Loth Bittersalz, oder 1 Loth Sennesblätter mit Zwetschen abgekocht, den gehörigen Stuhlgang.

Personen, welche die Natur zu spärlichen Darmausleerungen geneigt machte, müssen viel verdünnende Getränke zu sich nehmen, Limonade trinken, und dürfen hauptsächlich nie den natürlichen Drang zu Darmausleerungen übergehen. Ueberhaupt sollte man sich zur Regel machen, alle Morgen nach genossenem Frühstück auf den Abtritt zu gehen, es mag das Bedürfniß dazu mahnen oder nicht, um so die Natur an eine Ordnung zu gewöhnen.

Bei Kindern machen oft Stuhlzäpfchen, aus einem in Oel getauchten länglichen Stück Seife bestehend, hinglänglichen Reiz, um Wirkung zu erzwecken.

Als Präservativmittel gegen trägen Stuhlgang sind besonders die gaserzeugenden Apparate zu empfehlen, die in verschiedenen Formen, als Krüge oder Doppelflaschen zu haben sind. Sie werden mit Wasser gefüllt, dem man ein Pulver aus 18 Gran Acid. tartar. crystallis und 21 Gran Natron bicarbon. pulv. zusetzt. Nach einigen Stunden erhält man ein treffliches, dem Selterser Wasser ähnliches Sauerwasser. Gewöhnlich füllt man den Apparat, der thatsächlich alle Bedingungen der Gesundheitslehre vereinigt, am Abend, um das Wasser am Morgen benützen zu können.

Hypochondrie

läßt sich weniger durch Arzneimittel, als durch eine gute Diät heben. Der Patient genieße die freie Luft, mache sich viel Bewegung, vermeide alle erhitzenden und erschlaffenden Getränke, alle schwer verdaulichen Nahrungsmittel, besonders Kraut und Hülsenfrüchte, trinke fleißig Wasser und sehe auf regelmäßigen Stuhlgang. Hufeland empfiehlt das Reiben des Unterleibes mit Flanell Morgens früh im Bette, ebenso Waschungen desselben mit kaltem Wasser.

Leidet der Patient an Verstopfung, so wird der Schafgarbenthee, das Cremor tartari oder folgendes Pulver empfohlen: Zu 2 Quint abgeriebenen Pomeranzenschalen mische 3 Quint Rhabarberwurzel und 3 Quint

tartarisirten Weinstein. Täglich 3—4 Mal eine Messerspitze voll in Wasser zu nehmen.

Kolik.

Die beste Erleichterung schafft bis zur Ankunft des Arztes das Reiben des Unterleibes mit Flanell, Einreibungen von flüchtigem Liniment auf den Unterleib und Klystiere von Leinsamenabkochung; auch häufig erneuerte Umschläge von warmem Wasser.

Würmer.

Um die Spulwürmer zu vertreiben, trinke man Milch mit Knoblauch gekocht, oder esse täglich dreimal, besonders Morgens nüchtern, rohe gelbe Rüben. Noch besser wirken 12—15 Citronenkerne, welche man zerquetscht und in 8 Loth Kuhmilch kocht, sie dann auspreßt und mit Zucker versüßt dem Patienten zu trinken gibt. Als Wurmmittel wird auch das Pulver aus 1 Theil Baldrian und 2 Theilen Zitwersamen empfohlen, von welchem zweimal täglich ein Kaffeelöffel voll mit Wasser genommen wird.

Kindern gibt man Wurmsamen und die bei jedem Conditor erhältlichen Wurmbonbons, Wurmschäumchen, Abends vor Schlafengehen und früh Morgens 1 Stück zu essen.

Rheumatismus.

Sind die rheumatischen Schmerzen nicht gar so heftig, so halte man die ergriffenen Theile nur mäßig warm, hülle sie in Flanell, welchen man vorher mit Wachholderbeeren durchräuchern kann, in Kammwolle, Wachstaffet oder in ein gegerbtes Kaninchenfell ein. Durch das Befördern eines mäßigen Schweißes mittelst Fliederthee verliert sich oft der Rheumatismus, ebenso durch Waschungen mit kaltem Wasser und das Trinken desselben, wobei das Reiben der Haut mit wollenen Tüchern noch sehr nachhilft. Bei festsitzenden Schmerzen in äußern Theilen sind auch Einreibungen von Seifengeist, kölnischem Wasser, Branntwein, Opodeldoc, Kamphergeist, flüchtiger Salbe zu empfehlen. Sind die Schmerzen besonders heftig, so thut man wohl, einige Schröpfköpfe an die leidende Stelle zu setzen oder einige Blutegel anzulegen. Weicht der Rheumatismus auch diesen Mitteln nicht, so lege man bei Zahnschmerzen hinter die Ohren, bei Kopfschmerzen in den Nacken und bei rheumatischen Schmerzen anderer Theile der kranken Stelle möglichst nahe ein Blasenpflaster, welches man durch Auflegen von Krautblättern einige Zeit lang offen erhält. — Ein gutes Heilmittel gegen örtlichen Rheumatismus soll sein, auf die Stelle, wo man ihn spürt, eine sechsfach zusammengefaltete Serviette zu legen und mit dem heißen Bügeleisen darauf zu bügeln.

Kopfweh.

Die hitzigen Getränke sind streng zu vermeiden, dagegen Wasser und Limonade zu empfehlen, ebenso Bewegung in freier Luft.

Zu den besten äußerlichen Mitteln gehört das Waschen des Kopfes mit kaltem Wasser, Ueberschläge vorn am Kopfe von in Essig getauchtem Fließpapier, ein Fußbad und das nachherige Reiben der Füße mit rauhen Tüchern.

Gegen den Andrang des Blutes nach dem Kopfe nehme man ein Scheibchen von einer frischen Citrone, und binde dieselbe auf die Pulse der Handwurzel. Dieses Mittel soll sogar bei Ohnmachten gute Dienste leisten.

Ebenso hat sich der Spiritus nitri dulcis schon sehr hilfreich erwiesen. Man nimmt davon alle 1—2 Stunden 12—16 Tropfen auf Zucker oder in Wasser.

Periodisches, gewöhnlich aus dem Magen entstehendes Kopfweh wird gehoben, wenn der Patient ½ Loth Saidschützer Bittersalz, in einem Glase Trinkwasser aufgelöst, einnimmt und dieß bei jedem Anfall wiederholt.

Gegen rheumatisches Kopfweh legt man Hollunderblüthen, geriebenes schwarzes Brod mit gequetschten Wachholderbeeren, etwas getrockneter Krausemünze und Majoran vermischt, in ein Tuch geschlagen und mit warmem Wein befeuchtet auf die Stirne. Aber auch große Wärme allein mildert solches Kopfweh merklich oder vertreibt es ganz.

Bei nervösen Kopfschmerzen verschafft Essigäther, von dem man täglich 2—3 Mal 18 Tropfen auf die Hirnschale träufelt, außerordentliche Erleichterung.

Schlaflosigkeit.

Die besten Mittel dagegen sind Bewegung im Freien bis zur Ermüdung, kalte Bäder, das öftere Waschen mit kaltem Wasser, Fußbäder, die Vermeidung aller erhitzenden Speisen und Getränke und der Gebrauch des Cremor tartari in Wasser. Auch das anhaltende Reiben der Stirne mit der flachen Hand vermag Schlummer zu bewirken.

Gegen das Alpdrücken ist ein Theelöffel voll Magnesia, in ein frisches Glas Wasser gerührt, ein wirksames Mittel.

Ohnmachten.

Unbedeutende Ohnmachten verlieren sich gemeiniglich, wenn der Patient an die frische Luft gebracht wird; bei bedeutenderen Ohnmachten gibt man dem Kranken eine ebene, horizontale Lage, entfernt Alles, was auf den Kranken einen lästigen Druck ausübt und den Blutumlauf hindert, und sprengt ihm einige Tropfen kaltes Wasser oder Essig in das Gesicht. Auch das Waschen der Schläfe, Stirne und Hände mit gutem Weinessig ist nicht unzweckmäßig; noch besser wirkt das anhaltende und starke Bürsten der Fußsohlen und Reiben der Glieder mit wollenen Tüchern oder mit durchräuchertem Flanell. Zur Stärkung gibt man 20 Tropfen Hoffmannsgeist auf Zucker, oder in Ermanglung deren einen Eßlöffel voll Weinbranntwein. Erschien die Ohnmacht in Folge von Entkräftung, so nützt das Einflößen des Weines, und nach dem Wiedererwachen der Genuß nährender Speisen.

Uebelkeit beim Fahren.

Um diesem Uebel bei Kindern vorzubeugen, tränkt man ein handgroßes Stück wollenes Zeug mit gutem Weingeist, Rum oder Branntwein, befestigt es dem Kinde in der Gegend der Herzgrube und sorgt dafür, daß es zuvor nicht viel Flüssigkeiten, sondern etwas Festes genieße.

Erwachsene können diesem Uebel durch den Genuß von Häringsalat

und etwas Wein, oder durch den Genuß von einigen Schlücken Rum, oder durch das Essen von Mandeln vorbeugen.

Herzklopfen.

Personen, welche mit diesem Uebel behaftet sind, müssen jede übermäßige Anstrengung, das starke Gehen, Tanzen u. s. w. vermeiden, dagegen sich mäßige Bewegung im Freien machen. Alle geistigen Getränke, starke Biere und der Kaffee sind schädlich; man trinke Zuckerwasser, Limonade, Wasser, worin Cremor tartari aufgelöst ist, genieße leicht verdauliche Speisen, namentlich in mäßiger Portion vor dem Schlafengehen, und sorge für regelmäßigen Stuhlgang. Kalte Ueberschläge auf der Herzstelle, die kurze Zeit vor dem Schlafengehen in 3—4 Minuten 30—40 Mal aufgelegt werden, erweisen sich sehr wirksam.

Nasenbluten, Blutungen.

Beim Nasenbluten ist immer ein kühles Verhalten des Kopfes und das umgekehrte der Füße anzurathen, daher man den Patienten in kühlen Zimmern warme Fußbäder oder Wärmsteine unter die Füße nehmen läßt. Das Waschen des Gesichtes mit kaltem Wasser und das Wassertrinken hilft ebenfalls; sollte sich das Nasenbluten jedoch noch nicht stillen, so schlürfe man Wasser mit Essig vermischt in die Nase.

Bei andern Blutungen, besonders von Blutegeln, helfen mit Essig angefeuchtetes Papier, ein Stück mit Branntwein oder Kirschengeist benetzter Zunder, Spinngewebe, pulverisirter arabischer Gummi, der auf die Wunde gestreut wird; größere Wunden wascht man mit Theden'schem Wundbalsam (**Balsam vuln. Thedeni**).

Schwindel.

Personen, die häufigen Schwindel haben, wird Rosmarin, als Thee getrunken, Rosmarinzucker und das fleißige Trinken des kalten Wassers angerathen. Kaffee, Thee, Bier u. dgl. ist schädlich für sie; dagegen leisten pulverisirte Pomeranzenblätter, wovon der dritte Theil eines Quints mit Kamillenthee einigemal täglich eingenommen wird, gute Dienste. Tritt der Schwindel in bedeutendem Grade ein, so gibt man dem Patienten eine sitzende Lage, bereitet schnell ein sehr warmes Fußbad, wascht ihm Schläfe und Gesicht mit Essig und läßt ihn bis zur Ankunft des Arztes Wasser trinken, in welches etwas Cremor tartari und Zucker geschüttet wurde.

Schlagfluß.

Die Hauptsache bei der Behandlung dieses höchst gefährlichen Uebels ist die, dem Schlagflusse selbst möglichst auszuweichen, was einzig durch eine gut gewählte, zweckmäßige Diät, durch Mäßigkeit sowohl im Essen und Trinken, als in der Anstrengung des Geistes, der Bewegung und der Ruhe, des Wachens und des Schlafens geschehen kann. Vorzüglich hüte sich die ihrer Constitution zufolge mit Schlagfluß bedrohte Person des Abends vor Ueberladung des Magens, vor Wein und geistigen Getränken, ja sogar vor dem Biertrinken. Ebenso vermeide sie wo möglich alle Gemüthsbewegungen und leidenschaftlichen Aufwallungen. Sie halte sich stets in mäßig warmer Tempe-

ratur und hüte sich vor einem Druck der Kleidungsstücke, wodurch der Blutumlauf verhindert und der Andrang des Blutes nach dem Kopfe begünstigt wird.

Ist der Schlagfluß bereits eingetreten, so wende man bis zur Ankunft des Arztes, der einen Aderlaß vornehmen wird, die nämlichen Mittel wie beim Stickfluß an.

Augenkrankheiten.

Geistige Getränke, so wie stark gesalzene, saure und scharfe Speisen müssen vermieden werden.

Das fleißige Auswaschen und Bähen der Augen mit frischem, kaltem Wasser ist eines der besten Mittel, schwache Augen zu stärken, Schmerzen und der Anlage zur Entzündung entgegen zu wirken. — Bei Entzündung und Zusammenkleben der Augenlider ist das Auflegen von Läppchen, welche in frische Kuhmilch eingetaucht werden, die mit einem trockenen Mohnkopf abgekocht wurde, sehr zu empfehlen. Ebenso folgendes Mittel: Man nimmt ein Stück Weihrauch, steckt es an eine Gabel und zündet es an einem Lichte, wo möglich einem Wachslichte an. Den brennenden Weihrauch löscht man in einigen Löffeln voll Rosenwasser, und wiederholt diese Anzündung und Löschung etwa 30 Male. Diese Feuchtigkeit filtrirt man durch ein Stückchen Leinwand. Beim Gebrauche vermischt man das Wasser mit eben so viel Milch und bäht sich die Augen damit. — Gegen Augenentzündungen, die von Erhitzung, Verwundung oder einem fremden, in das Auge gekommenen Körper herrühren, so wie bei katarrhalischen Augenentzündungen wird ½ Quint arabischer Gummi in 4 Loth Rosen- oder reinem Flußwasser aufgelöst, durch ein leinenes Läppchen geseiht und die Augen damit angefeuchtet. Nervenstärkend sind die Zuckerräucherungen. Man streut nämlich klaren Zucker auf glühende, nicht mehr rauchende Kohlen, hält ein Stückchen Leinwand von allen Seiten darüber und läßt den Zuckerdampf hineinziehen, legt es dann 6—8fach zusammen und gleich warm auf das Auge. Eben so gute Dienste leisten folgende Augenwasser:

Man nimmt ein kleines Augenwännchen zum Baden des Auges, füllt es mit destillirtem Fenchelwasser und läßt 4—5 Tropfen kölnisches Wasser hineinfallen. Oder man badet oder bäht das Auge mit Regen- oder Rosenwasser, in das man auf je eine Tasse voll 10 Tropfen Bleiessig mischt.

Auch das Setzen der Blasenpflaster hinter die Ohren, das Setzen der Fontanelle, das Schnupfen reizenden Schnupftabaks und das Schröpfen gehören bei katarrhalischen Augenentzündungen zu den wirksamen Mitteln.

Bei Schwäche der Sehkraft oder der Augenlider leistet das kölnische Wasser von Fochtenberger in Heilbronn treffliche Dienste, wenn man dasselbe mit Wasser vermischt und sich die Augen häufig damit wascht oder Ueberschläge auf die Augenlider davon macht, indem man ein 4—6fach zusammengelegtes leinenes Bäuschchen fleißig in diese Mischung taucht.

Bei Entzündung der kleinen Blutgefässe im Weißen des Auges bindet man hartgesottenes Eiweiß über das schmerzende Auge.

Um fremde Körper, Insekten u. dgl. aus dem Auge zu entfernen, wird ein Stückchen Papier gerollt, an der Spitze befeuchtet und der belästigende Körper damit weggenommen.

Gegen **Triefaugen** läßt man eine gute Handvoll getrocknete Pap-

pelblätter, mit weißem Wein übergossen, einige Tage an der Sonne destilliren, schüttelt es um, seiht es durch dreifaches Linnen und wäscht die Augen fleißig damit.

Das Schielen läßt sich zuweilen dadurch heilen, daß das gute Auge des Kindes einige Monate verbunden und so das schielende genöthigt wird, sich rechts zu kehren. Auch die Schielbrillen leisten gute Dienste. Ihre Einrichtung ist die, daß man vor das schielende Auge ein Blech setzt, welches in der Mitte ein kleines rundes Loch hat. Anfänglich darf man das Kind mit einer solchen Brille nicht umhergehen, sondern es dieselbe nur beim Sitzen tragen lassen, bis es sich einigermaßen daran gewöhnt hat.

Ohrenkrankheiten.

Gegen das Ohrensausen sind ableitende Mittel, wie Fußbäder mit Asche oder ein immerwährendes Blasenpflaster hinter das Ohr gelegt, sehr wirksam; ebenso Dampf von siedendem Essig, der in die Ohren eingelassen, oder Wolle mit Cajeputöl benetzt, die in die Ohren gebracht wird.

Bei Ohrenschmerz, Ohrenzwang helfen reizende Fußbäder, Blutegel, hinter die Ohren gesetzt, das Legen der spanischen Fliegen hinter die Ohren und das Eintröpfeln von Mandelöl in das leidende Ohr. Nach Verschwinden des Schmerzes müssen die Ohren noch geraume Zeit verbunden oder mit Baumwolle locker verstopft werden, weil er leicht wiederkehrt.

Bei Schwerhörigkeit wird der ausgepreßte Saft des Gartenysop in das Ohr zu tröpfeln empfohlen. Bei rheumatischer Schwerhörigkeit ist der warme, mittelst eines Trichters in das Ohr geleitete Wasserdunst eines der wirksamsten Mittel.

Beim Ohrenlaufen reinigt man die Ohren öfters mit Milch, schlägt Kamillensäckchen über das Ohr, bindet durchräucherte Flanellstreifen um den Hals und legt sich, wenn dieses nicht hilft, ein Blasenpflaster hinter das Ohr. Kinder badet man fleißig erst in bloßem Wasser, dann in Seife, später in Stiefmütterchenkraut und zuletzt in Majoran, Feldkümmel oder Wermuth.

In das Ohr gerathene Insekten entfernt man dadurch, daß man Oel oder warmes Wasser hineintröpfelt, Tabakrauch in das Ohr bläst, oder von Baumwolle einen kleinen Cylinder dreht, denselben mit Honig bestreicht und in das Ohr bringt. Nach 8—10 Minuten zieht man die Baumwolle heraus und wird gewöhnlich das Insekt daran finden.

Zahnweh.

Diese furchtbaren Schmerzen können von verschiedenen Ursachen herrühren. In jedem Falle sollte man als erstes Mittel dagegen den Mund mit heißem Wasser ausspülen, dann immer wieder heißes Wasser in den Mund nehmen und damit den kranken Zahn umspülen, und es erneuern, sobald es nicht mehr heiß gefühlt wird. Ferner ist zu empfehlen, einige Gläser frisches Wasser zu trinken, sich mäßige Bewegung zu machen, warm zu halten, den Mund zu schließen, um ihn vor Einwirkung der kalten Luft zu schützen, den Kopf verbinden, in das Ohr der schmerz-

haften Seite ein Bäuschchen von mit kölnischem Wasser getränkter Baumwolle bringen, und den Kopf nicht auf Federkissen, sondern auf ein mit Roß- oder Kälberhaar gestopftes Kissen legen. Ist dieses nicht hinreichend, so lege man sich hinter das Ohr der schmerzhaften Seite ein spanisches Fliegenpflaster. Bei rheumatischen Schmerzen helfen auch Einreibungen der Backe mit Opodeldoc, Alkohol oder kölnischem Wasser. Rühren die Schmerzen von Wallungen des Blutes her, so helfen lauwarme Fußbäder mit Salz und Asche oder Senfmehl.

Bei von Flüssen herrührenden Zahnschmerzen bedient man sich des zeriebenen Meerrettigs, den man zu 2—3 Prisen auf die Pulsader des Arms legt, und zwar auf der Seite, auf welcher die Zähne weh thun, und 8—10 Minuten darauf liegen läßt. Wenn er eine kleine Blase gezogen hat, sticht man sie auf und legt auf das aufgestochene Bläschen ein Talgpflaster.

Bei hohlen Zähnen spült man den Mund mit kölnischem Wasser aus, das man hauptsächlich auf dem schmerzenden Zahne hält. Die scharfen Mittel, welche man oft in den Zahn bringt, machen den Schmerz gemeiniglich nur rasender; Kreosotöl hilft zwar, macht aber meistentheils geschwollen. Rühren die Zahnschmerzen nicht von Rheumatismus her, so sind folgende Mittel rathsamer:

Man vermischt 2 Drachmen fein pulverisirten Alaun mit 7 Drachmen salpeterigem Aether-Spiritus (Spiritus Nitri, Aether.) und bringt davon in den hohlen Zahn.

Als äußerliches Mittel dient auch, 1 Theil Kampher mit 2 Theilen Naphta aufzulösen, etwas davon auf ein leinenes Läppchen zu gießen und auf die Backe zu halten, wo sich der schmerzhafte Zahn befindet.

Im Uebrigen ist der Aufenthalt in einem kühlen Zimmer, Ruhe und Einsamkeit zu empfehlen; dabei rede man so wenig als möglich, esse und trinke nichts Heißes und nur weiche Speisen, und spüle den Mund nachher mit lauwarmem Wasser aus. Man halte den Hals warm, decke sich im Bette nicht stärker als gewöhnlich zu, und lege sich mit dem Kopfe hoch.

Krankheiten des Zahnfleisches.

Das geschwollene Zahnfleisch kann oft empfindliche Schmerzen verursachen, besonders beim Beißen in harte Speisen. Ein vorzügliches Mittel gegen dieses Uebel ist folgendes:

2 Quintchen Lacktinktur, 12 Loth Salbeiwasser, 6 Quintchen Löffelkrautspiritus werden mit einander vermischt, von dieser Mischung mehrmals täglich 1 Löffel voll genommen, und einige Minuten lang zwischen den Zähnen herumgespült, ohne jedoch davon zu verschlucken.

Uebelriechender Athem.

Dieser rührt meistentheils von angesteckten Zähnen, selten vom Magen her, in welchem Falle eine ärztliche Behandlung vonnöthen ist. Eines der besten Mittel im ersteren Falle ist das öftere Ausspülen des Mundes mit frischem Wasser, dem etwas kölnisches Wasser zugesetzt wird. Auch das Kauen von Mastix, frischen Wachholderbeeren oder von Kügelchen aus frischer

Orangenblüthe oder Veilchen, Zucker und Tragantschleim bereitet, ist wirksam. Ferner ist folgendes Gurgelwasser zu empfehlen: Man brüht Salbeiblätter, Brunnenkresse und Löffelkraut mit heißem Wasser an, und thut nach dem Erkalten etwas Borax und Myrrhentinktur dazu.

Bleichsucht.

Die beste und sicherste Kur der Bleichsucht besteht größtentheils in einer guten und passenden Diät und recht viel Bewegung in freier Luft; dagegen ist das lange Schlafen, besonders in Federbetten, schädlich. Man halte sich an kräftige und nahrhafte Speisen, Fleisch, Reis, Eier, schleimige Nahrungsmittel, vermeide aber die Pflanzenkost; dabei trinke man Wein und Bier. Ist die Verdauung gut und die Patientin nicht zu schwach, so trinke sie Pyrmonterwasser. Auch Mineralbäder oder in Ermanglung davon laue Kräuterbäder sind von Nutzen. Die Kräuterbäder bereite man aus Wermuth, Kalmuswurzel und Feldkümmel, von jedem 2—3 Loth, koche sie leicht, seihe sie durch und gieße diese Brühe in das Bad.

Reinigungsfehler.

Bei zu starkem Blutverlust beobachte man ein ruhiges Verhalten, eine kräftige Diät, trinke rothen Wein und täglich einige Gläser Wasser, welches jedesmal mit 10 der Haller'schen Tropfen vermischt wird.

Bei zurückbleibender Periode nehme man warme Fußbäder mit Asche oder Senfmehl, lege Senfpflaster auf die Schenkel, mache sich viel Bewegung und setze, wenn dieses Alles nicht hilft, 8—10 Blutegel an die Oberschenkel.

Milchschorf.

Ein nur bei Kindern vorkommender Hautausschlag. Man gibt ihnen folgenden Thee dabei zu trinken: 2 Loth Stiefmütterchenkraut, Fenchelsamen und Süßholzwurzel von jedem 1 Quintchen, werden geschnitten unter einander gemischt und als Thee gekocht. Zudem ist es gut, wenn man Kinder, die mit diesem Uebel befallen sind, fleißig ausreinigt. Die Schorfe bestreicht man täglich mehrmals mit ungesalzener Butter; lösen sie sich ab so spült man die Haut mit Milch ab. Die Augen, die durch den Eiterschleim verklebt sind, müssen ebenfalls sorgfältig mit warmer Milch ausgewaschen werden. Heilen die kranken Stellen, so verwahre man das Kind vor rauher und kalter Luft, sorge für eine gesunde und gute Nahrung, und wasche die Haut öfters mit Milch oder Kleienwasser, besonders mit solchem von Mandelkleie.

Nasenverstopfung bei Kindern.

Um den Kindern Luft zu schaffen, bestreiche man die Nase bis unter die Stirn mit Majoranbutter oder, was noch wirksamer ist, mit Sassafrasöl. Warmer Talg (Unschlitt) an der Nasenwurzel eingerieben, hilft ebenfalls.

Bräune (Croup).

Bei dieser höchst gefährlichen Krankheit reibe man bis zur Ankunft des Arztes dem Kinde Zwiebelsaft in die Fußsohlen und lege ihm 4—6

Blutegel an den Hals. Ein Pechpflaster, oft Monate lang zwischen den Schultern getragen, verhütet die Rückfälle des Croups.

Krämpfe.

Bei äußerlichen Krämpfen reibt man Opodeldoc ein. Kaltes Wasser, äußerlich und innerlich angewendet, oder Einreibungen von Rum und Reiben mit einem Schlüssel soll den Wadenkrampf beseitigen.

Scorbut, Mundfäule.

Beim Scorbut sind die sauren Speisen, Abkochungen von Kresse, Zwiebeln, Sauerampfer, Löffelkraut, Salat, Enzian, Tausendguldenkraut, Wermuth, Bitterklee, Salbei, Pfeffer- und Krausemünze, so wie Senf, Rettig, Zimmt, Ingwer, Citronensaft dienlich. Dabei halte man sich an Geflügel, Fleischbrühe, Eier, gutes Bier, Wein und besonders Limonade. Das beste Heilmittel ist das Löffelkraut, als Gemüse gegessen, oder der Saft davon als Mundwasser mit Branntwein vermischt. Ein anderes dienliches Gurgelwasser ist Salbeithee mit rothem Wein oder Essig; auch pinselt man dem Patienten den Mund mit einer Mischung von 1 Loth Rosenhonig, 1/2 Quintchen Borax und eben so viel Quittenschleim aus.

Scrophelkrankheit, Kropf.

Bei Scrophelkrankheiten mache man sich täglich Bewegung im Freien, kleide sich reinlich und warm, genieße leichtverdauliche Kost und vermeide den zu langen Aufenthalt im Bette. Dabei ist der Gebrauch des Eichelkaffee's mit Milch gekocht und im Frühling der Birkensaft zu empfehlen.

Gegen den Kropf oder dicken Hals braucht man als innerliches Mittel:

℞ Spongiae ust. ℥j
Pulv. herb. cicut. ʒß
Elaeosacch. cinamom. ʒjj

M. F. Pulv. D. S. 4mal täglich 1—2 Messerspitzen voll trocken zu nehmen.

Aeußerliche Mittel sind:

℞ Kali hydrojod. ℈ß
Spirit. Lavend. ℥ß

Morgens und Abends 20 Tropfen einzureiben.

Etwas stärker wirkt:

℞ Kali hydrojod. ℈j
Spirit. Lavend. ʒiij

Wie das obige zu brauchen und nachher den Hals in Flanell einzuhüllen.

Das Bettpissen der Kinder.

Es rührt meistentheils von Scrophelkrankheiten her, weßhalb man sich hüten sollte, die Kinder dieses mehr physischen als moralischen Fehlers wegen zu schlagen. Man halte solche Kinder warm, besonders an den Füßen, lasse sie eine Flanellbinde um den Unterleib tragen, und reibe sie eine Zeitlang Morgens und Abends in der Blasengegend mit flüchtigem Liniment ein.

Verschleimungen

sind am besten durch öfteres Trinken von kaltem Wasser zu heben, welches den Schleim auflöst und den Magen und die Verdauungswerkzeuge kräftigt.

Zittern der Hände.

Ein wirksames Mittel dagegen ist der Gebrauch des frischen kalten Wassers, indem man die Hand und den Vorderarm täglich 2—4mal einige Minuten lang in ein Gefäß mit kaltem Wasser legt, und dann beide Arme mit einem erwärmten wollenen Lappen reibt, bis man bleibende Wärme darin fühlt. Diese Kur muß jedoch geraume Zeit fortgesetzt werden.

Böser Finger. Wurm.

Sobald man klopfenden Schmerz in dem obersten Gliede eines Fingers spürt, halte man den Finger stundenlang in warmes Wasser oder in warme Milch, in welcher Knoblauch abgekocht wurde, oder man schlage Leinwand, die mit dem Letzteren befeuchtet ist, um den Finger. Wird der Schmerz heftiger, so macht man erweichende Umschläge, bis der Absceß reif ist, den man dann mit einer Lanzette oder einem scharfen Federmesser öffnet. Als Umschlag kann man sich eines Hafergrützbreies oder eines Breies von Brod mit Milch gekocht bedienen, der immer wieder mit warmem vertauscht werden muß, oder man legt das Pflaster diachylon cum gummatibus um das ganze Fingerglied. Bei allzu heftigen Schmerzen schafft man sich durch das Anlegen von 3 Blutegeln Linderung. Man hüte sich aber, das sich bildende Geschwür aufzuschneiden, bevor es reif ist; ist die Wunde geöffnet, so verbindet man sie mit Kalkwasser oder gulardischem Wasser oder auch mit schwarzem Pflaster.

Wunden, Geschwüre.

Zur Stillung der Blutung und schneller Vereinigung frischer, oberflächlicher Wunden umwickle man das Glied mit reiner, trockener Leinwand, damit die Luft nicht dazu dringen kann. Kaltes Wasser, Zunder, Spinngewebe und englisches Pflaster sind die besten blutstillenden Mittel; dabei drückt man fest auf die blutende Wunde. Ist die Blutung stark, so drückt man einen in Essig getauchten Schwamm stark darauf. Eine Salbe aus Oel, Wachs und Honig bereitet, befördert ihre Heilung. Ebenso folgendes Mittel: Man zerhackt Petersilie, gießt Branntwein darüber, schlägt es auf die Wunde und verbindet sie mit Leinwand. Diesen Aufschlag wiederholt man 3mal in 24 Stunden. Ist die Wunde tief, so thut man etwas Olivenöl dazu.

Auch die Blätter der weißen Lilie, in Branntwein oder Kirschengeist destillirt, sind zu empfehlen.

Ist der Schnitt größer, so daß die Wundränder nicht mehr genau an einander anliegen, so schneidet man einige Streifchen Heftpflaster und zieht damit die Ränder der Wunde zusammen. Entsteht Geschwulst dabei, z. B. bei Kindern in Folge eines Falles, so mache man häufige Umschläge von Eis oder kaltem Wasser.

Bei Geschwüren beobachte man folgende Regeln:

Jedes Geschwür muß möglichst rein gehalten und täglich mehrmals verbunden werden; der kranke Theil muß ruhig liegen; geräucherte, salzige, erhitzende, fette, saure und scharfe Speisen dürfen nicht genossen werden; dagegen wähle man eine leichte und nährende Diät.

Blutschwäre suche man durch einen Brei von Hafergrütze, Leinsamenmehl, zerquetschten Mohnköpfen und Kamillenpulver zu gleichen Theilen, als Umschläge aufgelegt, bald in Eiterung zu bringen, und setze diese Umschläge auch nach ausgeleertem Eiter noch eine Zeitlang fort. Das Auflegen des Pflasters **diachylon simplex** ist sehr zu empfehlen.

Das **Wundliegen** der Kranken kann man lange Zeit dadurch verhüten, daß man den Patienten bei Zeiten auf ein Rehfell legt. Entstehen wunde Stellen, so wascht man sie häufig mit kaltem Wasser, oder mit einer Mischung von Eiweiß und kaltem Wasser, oder bestreicht die durchgelegenen Theile täglich 3—4mal mit dem Schaum, der sich von frischem Rindfleisch oder Kalbfleisch abkocht, bevor das Fleisch gesalzen wird. Endlich leistet auch folgendes Pflaster gute Dienste:

℞ Empl. alb. coct.
— de minio $\overline{aa}$ ℥ß
M. f. Malax. D. S. Pflaster.

Dieses wird ganz glatt ungefähr einen Messerrücken stark auf dünnes Leder gestrichen.

Bei Verwundungen durch Stöße oder Fälle lege man, besonders wenn das Schienbein getroffen wurde, ein Stückchen Löschpapier mit reinem, kaltem Wasser befeuchtet, auf die von der Haut entblößte Stelle, benetze dieses oft wieder und lasse es bis zur Heilung darauf liegen. Geht die Wunde in Eiterung über, so legt man Digestivsalbe auf, die, wenn sie zu sehr schmerzen sollte, mit Eibischsalbe vermischt wird. Man setzt dieß etwa acht Tage fort und legt dann bis zur völligen Heilung **schwarzes Pflaster** auf.

Verstauchungen.

Bei Verstauchungen, die entzündlich geworden sind, setzt man Blutegel und macht dann Ueberschläge von folgender Mischung: 1 Loth Salmiak, Weinessig und Wasser, von jedem 4—6 Loth, rühre es unter einander, tauche Leinwand hinein und umwickle damit das Gelenk. Nachdem sich die Entzündung gehoben hat, umwickelt man es fest mit einem Bande.

Verbrennung, Brandblasen.

Um die Schmerzen zu heben, macht man Umschläge von kaltem Wasser, oder taucht das verbrannte Glied in kaltes Wasser. Das Auflegen von geschabten, rohen Kartoffeln oder von trockener Baumwolle ist ebenfalls zu empfehlen. Eine sehr gute Brandsalbe bildet Mohn- oder Baumöl mit Eiweiß geschlagen und auf Leinwand gestrichen; oder: 12 Loth Baumöl, 3 Loth Blei-Extrakt und das Weiße von 4—5 Eiern gut unter einander gerührt; oder: eine Salbe von Kalkwasser, Leinöl und Eigelb.

Gefrorene Glieder, Frostbeulen.

Glieder, welche vom Frost erstarrt sind, reibt man entfernt vom Ofen so lange mit Schnee, bis die Wärme in sie zurückkehrt und die Haut roth wird. Als Einreibung ist zu empfehlen: Hasenfett, Terpentinöl oder rothes Steinöl; bei aufgebrochenen Händen eine Salbe von geschabter Kreide und Fischthran, oder die Salbe von 1 Quintchen Steinöl, 15 Tropfen Laudanum, eben so viel Pfeffermünzöl und 5 Quintchen Schweinefett. Die erfrorenen Stellen werden täglich einigemal damit bestrichen und mit alter, weicher Leinwand umwickelt.

Insektenstiche.

Man wasche die verletzte Stelle mit frischem Wasser und Essig, oder lege kühle und nasse Erde darauf; ferner ist zu empfehlen das Auflegen geriebenen, ungelöschten Kalks, das Einreiben von Ohrenschmalz, von dem Milchsaft der Mohnköpfe; das Auflegen von Salmiakgeist, Terpentinöl, Salzwasser, gulardischem Wasser; bei dem Bisse von Nattern gekauter Tabak.

Läuse.

Gegen dieses Ungeziefer ist Reinlichkeit das beste Mittel; man wasche den Kopf fleißig mit Seifenwasser.

Wo dieses Ungeziefer vorhanden ist, wasche und bürste man den Kopf mit Salzwasser und träufle auf die Bürste von Zeit zu Zeit einige Tropfen Anisöl. Eine sehr gute Salbe gegen die Läuse wird bereitet aus: 2 Loth Schweinefett, 1 Loth gestoßenem Petersiliensamen, Spicköl und Anisöl von jedem 6—8 Tropfen. Ebenso ist zu empfehlen, das Hut- oder Mützenfutter des Kindes mit einigen Tropfen Spicköl zu benetzen.

Hautkrankheiten.

Gegen Sommersprossen und Leberflecken.

Man wascht sich mit Tinctura Hellebori albi, und reibt sich nachher mit Opodeldoc ab. Meerrettig mit Milch abgekocht, verdünnte Benzoetinktur mit Schwefel versetzt, macht die Flecken auch bleicher. Oder: man zerquetscht reife Walderdbeeren zu einem Brei, legt sie vor dem Schlafengehen auf die Sommersprossen und wascht sie am Morgen rein ab.

Citronensaft mit Wasser verdünnt, nimmt die von der Sonne entstandene Schwärze weg; ebenso Wasser, in welches frische Petersilie oder Sellerieblätter gelegt wurden.

Finnen.

Gegen Knötchen und Finnen im Gesichte ist Stiefmütterchenthee (Viola tricolor) mit Milch oder Wasser zu empfehlen. Man trinke von dieser Abkochung täglich eine Tasse voll, und wasche sich des Tags dreimal das Gesicht damit. Ein Waschwasser aus Alkohol und Rosenwasser ist ebenfalls zu empfehlen. Auch das Einreiben von Borsdorfer Pomade oder Gurkenpomade, oder ein Waschwasser von Mandelkleie.

Aufgesprungene Haut.

Kommt sie bei den Lippen vor, so reibt man dieselben mit Traubenpommade, Cacaobutter oder gewöhnlicher ausgewaschener Butter ein, die Hände aber mit Hasenfett, und zieht Handschuhe an. Bei den Händen thut auch das Waschen mit Mandelkleie gute Wirkung.

Handschweiße.

Gegen dieses Uebel hilft häufiges Waschen mit Löschwasser oder schwacher Eisenvitriolauflösung.

Warzen.

Man bestreiche die Warzen stündlich mit spanischer Fliegentinktur oder mit der Wolfsmilch, dem Saft aus Wegebreit, oder lege die Milch von einem Häring darauf, mache einen Verband darüber, daß sie sich nicht verrückt, und lege sie täglich 3—4mal frisch auf.

Hühneraugen.

Man kann den Hühneraugen leicht vorbeugen, wenn man die Kinder nicht zu enge Schuhe oder Stiefel tragen läßt, und sie, sobald sich ein solches zeigen will, mit einem Fußbade erweicht, den obern Theil wegschneidet und geschabte Seife oder eine frische Zwiebelscheibe auflegt. Gegen ältere Hühneraugen gebraucht man das Diachylon composit. oder das Oxycroceums-Pflaster.

Ueberbeine.

Man reibe ein solches Abends vor dem Schlafengehen mit Merkurialsalbe von der Größe einer Linse ein, und wasche sie Morgens mit lauwarmem Wasser ab.

Muttermäler.

Bei neugebornen Kindern wasche man jeden vorkommenden Fleck mit Arquebusade oder Branntwein und befeuchte ihn häufig damit.

Haarwuchs.

Fleißiges Kämmen und das öftere Abstutzen der äußersten Spitzen der Haare, so wie fleißiges Einreiben mit Pomade oder Oel befördern denselben; dagegen schadet den Haaren das Waschen mit Wasser.

Ein gewöhnliches Haaröl verfertigt man aus 2 Loth Baumöl, das mit 4 Tropfen Rosenöl vermischt wird; oder aus Klettenwurzelöl, mit einigen Tropfen Bergamottenöl vermischt.

Eine sehr gute Pomade wird bereitet aus:

2 Loth gut ausgelassenem Rindsmark, 1 Scrupel kalt bereitetem Chinaextrakt, 3 Tropfen Nelkenöl und 3 Tropfen Rosenöl. Wöchentlich einigemal zu gebrauchen.

Beim Ausfallen der Haare ist das Waschen mit in Wasser aufgelöster Chinarinde oder folgende Pomade zu empfehlen:

℞ Macis
Caryophyllor. arom. āā ℥ dimid.
Cardemom. ℥j
Folior. Lauri recent. ℥ dimid.
conc. contus- admisce
Medullae ossium ℔j
digere in lagena vitrea
per horas vj
ad kuc calid. colentar.
cum expressione.

Gegen

frühes Grauwerden

ist zu empfehlen:

Das Waschen mit lauwarmer Auflösung des essigsauren Eisens Abends und Morgens, das Einschmieren der Haare mit Balsam. sulphuris amygdalat. Pharm. Wirt., wöchentlich 1—2mal, oder das Einschmieren mit Eieröl.

Erhaltung der Zähne.

Um sie schön und rein zu erhalten, bürste man sie täglich mit einer nicht zu harten Bürste, und spüle nach jeder Mahlzeit den Mund mit frischem Wasser aus. Als Zahnpulver gebrauche man:

Lindenkohle mit Salbei- und etwas Alaunpulver vermischt.

Oder: 1 Loth rothen Santel, 1/2 Loth China, beides fein pulverisirt und mit 6 Tropfen Nelken- und 6 Tropfen Bergamottöl vermischt. Die Zähne und besonders das Zahnfleisch damit abgerieben.

Oder:

℞ Ossa Sepiae ℥j
Magnesia bb ℈iß
Ol. rosarum gutt. ij

Zahntinktur: 16 Loth Guajatinktur, eben so viel Schußwasser und 4 Tropfen Münzöl mit einander vermischt und mit Wasser verdünnt.

Abführmittel.

Als Abführmittel dienen das Pillnauer, Birmenstorfer, Karlsbader, Friedrichshaller Wasser, die in jeder Apotheke erhältlichen Wienertränkchen, oder die einfache Abkochung eines Lothes Sennesblätter mit getrockneten Pflaumen (Zwetschen). Für Erwachsene ist noch folgende Arznei, besonders bei etwas Fiebern, zu empfehlen:

℞ Infus. lasc. v. ℥iiß
Aq. chamom. T.
Syrup. foenic. āā ℥j
Sal. mir. Glauberi ℥
Extr. marrub. alb. ℈j

Alle Stunden 1 Eßlöffel voll zu nehmen.

Für Kinder von 7—9 Jahren dient:

℞ Fol. Sennae al. ʒiiβ
Jud. liq, ℥β
magnes pe. ℥β
sem. annis stelli ʒij
inf. V. feroid.
stet per hor. ij ℥iv
cola

Alle Stunden bis zur Wirkung 2 Eßlöffel voll zu nehmen.

Für Kinder von 4—7 Jahren:

℞ Fol. Sennae ℥β
rad. liquir. ℥j
sem. foenic. ʒij

Alle Stunden bis zur Wirkung ½ Tasse voll zu nehmen.

Für Kinder von 2—3 Jahren:

℞ Raed. Rhei ℈ij
Manna el. ʒvj
f. decoct. col. ℥iβ

Dreimal täglich 1 Kinderlöffel voll zu nehmen.

Für Kinder von 6—9 Monaten:

℞ Rad. rhei gr. 12
Magnes alb. gr. 24
Cort. aur.
Foenic. āā gr. vj
ff. alb. ʒjj
M. divid. in 6 part. aeq.

Täglich 3mal ein halbes Pulver zu nehmen.

Für Kinder von 6—9 Jahren, wenn etwas Fieber vorhanden ist:

℞ Tartar. tartar. ℥β
Vin. stibiat. ʒj
Syr. mamae ℥j
Aq. fontan. ℥iij

Stündlich 1 Eßlöffel voll zu geben.

Wöchnerinnen.

Eine Wöchnerin ist gewissermaßen unter die Verwundeten zu rechnen, die den Fiebern, Krämpfen und andern Zufällen leicht unterworfen sind. Wenn sie auch noch so gesund scheint, so muß sie in den ersten Tagen alle Speisen und Getränke meiden, welche viel Blut geben, das Blut erhitzen und Friesel, Entzündung und Blutflüsse hervorbringen könnten. Fette, nahrhafte Brühen, Kraftbrühen, stark gesalzene oder gewürzte Speisen, hitzige Weine, Weinsuppen und starke Biere sind ihr nachtheilig. Dagegen soll sie folgende Diät beobachten:

Sie genießt bis zum vierten Tage Wassersuppen, Rahmsuppen, Suppen von verdünnter Fleischbrühe, leichte Gemüse, gekochtes Obst, schwachen Thee mit Milch, auch schwacher Kaffee mit Milch und etwas Brod ist unschädlich. Das Getränk bestehe aus gewöhnlichem Wasser, Zuckerwasser, leichter Limonade, Gerstenwasser, Mandelmilch und Wasser mit geröstetem Brod; doch darf kein Getränke kalt genossen werden. Nach dem dritten Tage darf sie täglich etwas Kalbfleisch und leichte Eierspeisen essen, auch das Wasser mit etwas leichtem, altem weißem Wein versetzen. Stillende Frauen dürfen vom vierten Tage an schon nahrhaftere Speisen genießen, vom zehnten Tage an auch solche Frauen, die nicht stillen und deren Milch bereits im Abnehmen begriffen ist.

Fühlt sich die Wöchnerin kräftig genug, so darf sie täglich für kurze Zeit das Bett verlassen, um dasselbe, so wie das Zimmer gehörig auslüften zu können; zuerst versucht sie es auf eine halbe Stunde, dann eine Stunde und so allmählig mehr. So lange sie sich außer dem Bette befindet, verhalte sie sich ruhig, am besten sitzend auf einem Kanape oder in einem Lehnstuhl.

Aeußerst zweckmäßig ist es, der Wöchnerin gleich nach der Geburt gewärmte Tücher auf den Leib legen; bei Nachwehen läßt man sie Kamillen-, Schafgarben- oder Melissenthee trinken. Ist dieses nicht hinreichend zur Stillung derselben, so bediene man sich folgender Pulver:

℞ Extr. thebaic.
Rad. ipecac. aa. gr. jj
Sacch. alb. aa. ℈jj
M. f. Pulv. Div. in viij part. aeq.
D. S. Alle 2—3 Stunden bis zum Nachlaß der Schmerzen ein Stück zu nehmen.

Um wo möglich zu verhüten, daß die Brustwarzen beim Stillen wund werden, sollte man dieselben schon in den letzten 4—6 Wochen der Schwangerschaft täglich mehrmals mit Rum oder Kornbranntwein waschen, und dieß auch in der ersten Zeit des Wochenbettes, selbst wenn die Haut schon wund ist, fortsetzen; doch muß die Brustwarze, bevor das Kind angelegt wird, jedesmal mit lauem Wasser gereinigt werden. Ist die Haut an einer Warze aufgezogen, so lasse die Wöchnerin diese Brust erst austrinken, befeuchte dann ein Leinwandbäuschchen mit folgendem Wundbalsam alle 2—3 Stunden, und lege es auf die aufgezogene Brustwarze.

Reibe 1 Quintchen Perubalsam mit einem Eidotter innig zusammen, und setze 2 Loth Feldkümmelspiritus dazu. Vor dem Anlegen des Kindes wird die Warze gereinigt; die Mutter sei aber nicht furchtsam dabei, sondern gebe sie dem Kinde ganz in den Mund, da nach dem ersten Zuge der Schmerz vorüber ist. Durch das Wegziehen der Wunde, sobald es schmerzt, verschlimmert man sie immer mehr. Schmerzlindernd und die Heilung befördernd sind auch Quittenschleim und die in Olivenöl eingeweichten Blumenblätter der weißen Lilie.

Das unordentliche Anlegen der Kinder hat gewöhnlich zur Folge, daß ein Stocken der Milch und Verhärtung der Brust entsteht. Diesem Uebel kann gleich Anfangs gesteuert werden durch ein warmes Verhalten, das

fleißige Anlegen des Kindes und das Auflegen von Leinwandlappen, die mit Schweineschmalz bestrichen sind, und die ganze Brust mit Ausnahme der Warze bedecken, zu welchem Behufe in der Mitte ein kleines Loch ausgeschnitten wird.

Wenn das Kind entwöhnt werden soll, führe die Mutter einige Tage zuvor eine leichte, dünne und nicht nährende Diät, und setze dieselbe fort, bis sich die Milch verloren hat. Jede Brust umlege man mit Baumwolle oder gereinigtem Abwerg, und lege ein Tuch glatt herum, das die Brust in der natürlichen Höhe erhalten soll, damit sich nicht Milch herabsenkt. Sollte sich dieselbe nicht verlieren wollen, so nehme die Mutter ein Wienertränkchen.

Stillt eine Mutter gar nicht, so umhüllt man die Brust am vierten Tage mit Baumwolle und bindet sie herauf. Am fünften oder sechsten Tage ist es zweckmäßig, ein Abführmittel zu nehmen, zu welchem Zwecke besonders folgendes dient: Für 2 Kreuzer Bienenhonig, für 2 Kreuzer Wachholdermus und für 2 Kreuzer Sennesblätterpulver werden mit einander vermischt, und im Laufe des Morgens in 2 Malen jedesmal 1 Eßlöffel voll davon genommen.

Während der ganzen Dauer des Wochenbettes halte man sich warm, besonders die Brüste, und hüte sich vor Erkältung, vor allzugroßer Anstrengung und Aerger.

Benehmen bei Unglücksfällen.

Bei Ertrunkenen beobachte man die Vorsicht, alles heftige Rütteln derselben zu vermeiden, sie so schnell als möglich zu entkleiden, und auf einem horizontalen Lager mit aufgerichtetem Kopfe auszustrecken. Hier bürste man ihm bis zur Ankunft des Arztes Hände und Fußsohlen, den Unterleib und Rücken, lege auf die Magengegend und an die Schläfe, so wie auf die innere Seite der Waden stark gestrichene Senfpflaster, halte ihm unter die Nase Meerrettig oder den flüchtigen Salmiakgeist, wovon auch einige Tropfen auf die Zunge geträufelt werden dürfen. Ferner gebe man ihm ein Klystier von einer Abkochung von Tabak, Senf oder auch von Wasser mit Essig und Wein vermischt, und reize empfindliche Theile des Körpers, Fußsohlen und Handflächen durch Stechen, Auftröpfeln von Siegellack, die Nase und den Schlund durch eine hineingebrachte Feder. Hilft dieses Alles nicht, so schaffe man den Verunglückten in ein warmes Bad. Bemerkt man einige Lebenszeichen, so flöße man ihm einen Löffel voll guten Wein ein, und wiederhole dieß öfter, wenn der Kranke schluckt. In Ermanglung des Weines kann man auch Branntwein, mit zwei Drittheil Wasser vermischt, geben.

Das obige Verfahren ist auch bei andern Verunglückten anzuwenden. Erfrorene hingegen dürfen nicht in die Wärme gebracht werden, sondern müssen entweder in Schnee eingescharrt oder in ein kaltes Bad gebracht werden. Zeigt der Verunglückte wieder Leben, so flößt man ihm warmen Thee mit Wein ein und bringt ihn zu Bette.

Bei Vergiftungen sind die beiden Hauptmittel, die man anwenden kann, Milch und Oel. Man läßt den Kranken Milch trinken, so viel er

vermag, und alle Viertelstunden eine halbe Tasse Oel, Lein-, Mandel-, Mohn- oder Baumöl. Bei Arsenik- und Metallvergiftungen löse man 1 Pfund Seife mit 4 Pfund Wasser auf, und lasse alle 3—4 Minuten eine Tasse davon lauwarm trinken. — Gegen die giftige Wirkung des Brechweinsteins trinke man warmes Wasser oder eine Abkochung von Eichenrinde. Jedenfalls versäume man nicht, bei jeder Vergiftung sogleich einen Arzt zuzuziehen.

Bei einem gefährlichen Sturze wendet man, wenn der Kranke das Bewußtsein verloren hat, sogleich Ueberschläge von Eis oder kaltem Wasser an, welche auf die Hirnschale und die Stirne gebracht werden. Dabei gibt man ihm ein laues Klystier von Essig und Wasser mit einem Löffel voll Honig vermischt, legt Senfpflaster auf die Waden und Fußsohlen, und setzt, bei langem Ausbleiben des Arztes, Kindern auf jeden Schlaf 1—2, Erwachsenen vier Blutegel.

Das Auflegen von Vesikatorien (Blasenpflastern).

Man bedient sich hiezu des spanischen Fliegenpflasters, das je nach Beschaffenheit der Umstände, größer oder kleiner, meistens aber in der Größe eines Thalerstücks, und ziemlich dick auf ein Stück Leder oder Leinwand gestrichen wird. An der Stelle, auf welche das Pflaster gelegt werden soll, schneidet man vorerst die Haare ab, legt dann das Pflaster auf, ein Bäuschchen von Leinwand darüber, und befestigt es mit einer Binde oder, wo eine solche nicht halten sollte, mit Streifchen von Heftpflaster oder einem Pflaster von Froschlaich. Nach 10—12 Stunden wird sich eine Blase gebildet haben, welche man mit einer kleinen Scheere öffnet. Die abgehende Flüssigkeit trocknet man mit leinenen Läppchen auf. Man legt dann ein mit frischer Butter oder mit Kühlsalbe bestrichenes Kohl-, Mangold- oder Rebblatt, das keine starken Adern hat, oder ein ebenso bestrichenes Leinwandläppchen, auf die offene Stelle, und wechselt dieß täglich. Soll die Wunde einige Zeit offen bleiben, so legt man ein Pflästerchen von der sogenannten Zugsalbe auf, und über dieses ein Pflaster von Kühlsalbe. Soll sie heilen, so streicht man Talg oder Traubenpomade auf Leinwand und legt sie darüber.

Blutegel anzusetzen.

Man wascht die Stelle, wo sie ansitzen sollen, mit Milch- oder Zuckerwasser, schneidet die daran befindlichen Haare weg, und betupft sie, wenn die Blutegel nicht bald anbeißen, mit etwas Blut. Das Anbeißen soll ebenfalls befördert werden, wenn man den Schwanz des Thieres etwas drückt, während es das Kopfende an die Haut bringt, wo es fassen soll. Man läßt sie so lange saugen, bis sie von selbst abfallen. Sollen sie früher abfallen, so bestreut man sie mit Salz oder haucht sie mit Tabaksrauch an. Wenn sie abgefallen sind, so läßt man die Wunden bluten, bis die Blutung von selbst nachläßt; geschieht dieß zu frühe, so hilft man demselben durch fleißiges Abwaschen der wunden Stelle mit warmem Wasser oder durch Auflegen warmer Umschläge nach. Soll die Blutung aufhören, so wascht man die Wunden mit Salzwasser.

Gesundheitstrank für schwangere Frauen.

2 Loth Glaubersalz, 1 Loth Bittersalz und 21 Loth Rothwein werden mit etwas Wasser vermischt und löffelweise so eingenommen, daß es den Leib gelinde öffnet.

Blauwasser.

Ein ausgezeichnetes Mittel bei äußerlichen Geschwulsten, Entzündungen und Wunden, das besonders vor wildem Fleische bewahrt: Man läßt in 1 Pfund Kalkwasser 5 Gran destillirten Grünspan und 1 Quint Salmiak auflösen, und filtrirt die Flüssigkeit. Beim Gebrauche benetzt man ein leinenes Läppchen damit, und legt es auf die kranke Stelle. So oft es trocken ist, benetzt man es von neuem.

Klystiere.

Sie gehören unter die wichtigsten Hausmittel, und deßhalb sollte sich in jedem Hause eine Klystierspritze vorfinden. In Ermanglung einer solchen kann man sich jedoch auch einer Rinds- oder Schweineblase bedienen, in deren Oeffnung man die hölzerne Spitze einer Tabakspfeife bindet. — Je nach den Krankheitsumständen werden die verschiedensten Klystiere bereitet, die einfachsten sind die aus lauem Wasser, Kamillenabkochung oder ungesalzener Fleischbrühe; ferner macht man schleimigte aus einer Abkochung von Leinsamen. Ein anderes gewöhnliches Klystier wird bereitet aus zwei Eßlöffeln voll Hafergrütze oder Leinsamen und eben so viel Kamillen- oder Fliederblumen, die zwar auch wegbleiben können. Dieß kocht man mit 4 Tassen voll Wasser ab, und setzt 2—3 Eßlöffel voll Kochsalz hinzu. Bei kleinen Kindern nimmt man von jedem nur die Hälfte, und statt des Salzes eben so viel Zucker. Beim Einfüllen des Klystiers muß die Flüssigkeit lau sein, das Röhrchen wird in Oel getaucht, und nun 1—2 Zoll weit in den Mastdarm geschoben. Um das Klystier recht wirksam zu machen, muß es der Kranke einige Zeit bei sich zu behalten suchen. — Um das Bett vor Verunreinigung zu schützen, legt man ein vierfach zusammengefaltetes Tuch unter den Leib der Kranken.

Bäder.

Die kalten Bäder sind stärkend und belebend, wenn man nur 10 bis 15 Minuten darin verweilt. Nach dem Bade reibe man sich den Körper mit rauhen, trockenen, wo möglich wollenen Tüchern recht trocken ab und ziehe sich warm an.

Die warmen Bäder bestehen entweder bloß aus warmem Wasser, oder werden je nach den Umständen mit Seife, Asche, Lohe, Trebern, Schwefel, Lauge, Kräutern u. s. w. versetzt. Als stärkende Bäder für kleine Kinder sind zu empfehlen: die sonnenwarmen Bäder, die warmen Bäder mit Löschwasser, die mit Stahlkugeln, die mit Hefen versetzten, die mit einer Abkochung von Perpinum (an vielen Orten Künlen, Kienlen, genannt), die mit einer Abkochung von großen Ameisen.

Die beste Zeit zum Baden ist Vormittags, wenn man noch nicht gegessen hat, oder Nachmittags, wenn die Verdauung geendet ist, also einige

Stunden nach der Mahlzeit. Das Bad darf nicht wärmer als 26—28 Grad genommen werden; auch verweilt man nicht länger als 20 Minuten oder eine halbe Stunde darin. Kranke muß man sogleich aus dem Bade nehmen, wenn sie Uebelkeit fühlen; auch ist es bei diesen nothwendig, daß sie nach dem Bade eine Zeitlang im Bette ruhen.

Das Fußbad.

Zu einem Fußbad nimmt man lauwarmes Wasser in einen kleinen Zuber, und stellt die Füße so tief darein, daß das Wasser bis an die Waden reicht. Man bleibt nur eine Viertelstunde lang darin, reibt dann die Füße mit einem wollenen Tuche ab, und legt sich gleich nachher zu Bette; das Bett muß aber im Winter etwas gewärmt sein.

Ableitende und Reiz bewirkende Fußbäder werden mit 2 Händen voll Kochsalz oder etlichen Händen voll Asche, oder mit 2 Loth Senfmehl oder 2—3 Loth Seife vermischt. Stärkende Fußbäder vermischt man mit 2—3 Loth China oder 4—8 Loth Weidenrinde und etlichen Händen voll Kräuter, wie Quendel, Majoran, Melisse, Pfeffermünze u. dgl.

Kataplasmen, Umschläge, Bähungen

sind Abkochungen verschiedenartiger Substanzen zu einem Brei, der auf Leinwand gestrichen, auf die kranke Stelle gelegt, nnd immer wieder erneuert wird, sobald er kalt ist. Man macht Kataplasmen aus Brodkrumen mit Milch, Leinsamen, Hafergrütze, Hollunderblüthen u. dgl.

Senfteig, Senfpflaster.

Man bereitet sie aus 2 Eßlöffeln voll Senfmehl, 1 Löffel voll gewöhnlichem Mehl und etwas lauem Wasser. Sollen sie stärker wirken, so läßt man das gewöhnliche Mehl weg und nimmt statt des Wassers Essig. Man rühre den Teig aber sorgfältig an, damit er nicht zu dünne wird, und streiche ihn dann ziemlich dick und in der Größe einer Hand auf Leinwandlappen. Ueber den angestrichenen Teig breite man ein Stückchen Flor, lege das Pflaster auf dieser Seite an die gehörige Stelle und binde es ziemlich fest um, damit es sich nicht verschieben kann. Wenn der Kranke ein beträchtliches Brennen zu empfinden anfängt, nimmt man es ab und wäscht die geröthete Stelle mit warmem Wasser oder lauer Milch ab. Doch sollen die Senfpflaster immer 20 Minuten liegen bleiben. Sollte die Entzündung heftige Schmerzen verursachen, so streiche man Milchrahm auf.

Ein sehr stark wirkendes Senfpflaster besteht aus 2 Loth Senfpulver, 1 Eßlöffel voll geriebenem Meerrettig und Essig.

Die Hausapotheke.

Jede Frau sollte sich eine kleine Hausapotheke halten, um bei dringenden Fällen sogleich Alles bei der Hand zu haben.

Diese Apotheke soll bestehen aus:

Zucker, weißem, raffinirtem und braunem Kandiszucker. Er ist eines der besten und kühlendsten Mittel, und nach Erhitzung des Körpers, bei Fiebern, nach Schrecken, Aerger, Zorn in einem Glas Wasser aufge-

löst, als Getränk sehr zu empfehlen. Als Zusatz erhitzender Dinge, z. B. beim Kaffee, vermindert er ihre erhitzende Kraft. Er löst den Schleim auf und wirkt nach einer starken Mahlzeit in Wasser aufgelöst, als bestes Verdauungsmittel. Warme Milch mit Zucker ist bei Katarrhübeln der Kinder ein vorzügliches Mittel.

Zu der Hausapotheke gehört ferner Weinessig, Wein, Milch, Milchrahm, Butter, Oel, Hafergrütze, Gerstengraupen, Mandeln, Leinsamen, Senfmehl, Meerrettig, ganzer Pfeffer, Branntwein oder Alkohol, Baldrian, Kalmuswurzel, Cremor tartari, Magnesia, Zimmt, Hoffmann'sche Tropfen, Mandelöl, spanisch Fliegenpflaster, Heftpflaster, Gänse- und Schweineschmalz, Hasenfett, Opodeldoc, Traubenpomade, Kamillenblumen, Hollunder- (Flieder-) Blumen, Majoran, Krausemünze, Pfeffermünze, Melissen, Malven, welche Kräuter in jedem Hausgarten gepflanzt werden sollten, gekämmte Wolle, Baumwolle, Flanell, alte Leinwand, Wachstuch.

Vorsichtsmaßregeln bei ansteckenden Krankheiten und bei Krankenbesuchen.

Die erste Bedingung ist, weder Furcht vor der Ansteckung, noch Ekel vor der Krankheit zu haben, und im Essen und Trinken mäßig zu sein. Wer Trägheit des Körpers, Schauder und wieder plötzliche Hitze, Unlust und Mangel an Appetit bemerkt, sorge für die zeitige Fortschaffung des allfällig in den Körper eingeschlichenen Krankheitsstoffes.

Bei Krankenbesuchen ist es zweckmäßig, den Mund vorher mit Essig auszuspülen, und sich die Hände mit Essig zu waschen und wieder gut abzutrocknen. In der Krankenstube kaue man Wachholderbeeren oder weiße Pimpernellen-Wurzeln, was noch besser ist. Auch Räuberessig ist ein Präservativmittel bei ansteckenden Krankheiten. Man wascht sich mit demselben die Hände, spült den Mund damit aus, und benetzt die Lippen und das Taschentuch damit, wenn man in ein Krankenzimmer geht. Die Bereitung des Räuberessigs ist folgende:

Man nimmt Wermuthspitzen, Rosmarinspitzen, Salbeikraut, Pfeffermünzkraut, Rauten von jedem 3 Loth, Lavendelblumen 4 Loth, Alantwurzel, Muskatnuß, Kalmuswurzel, Gewürznelken, Zimmt von jedem 2 Quintchen, und 2 Maß Weinessig. Dieses wird 8 Tage lang destillirt, ausgedrückt und 1 Loth Kampher in 3 Loth Weingeist aufgelöst, zugesetzt, filtrirt und in Flaschen aufbewahrt.

Die Luft in Krankenzimmern zu verbessern.

Hiezu dient frisches kaltes Wasser, das in weiten, offenen Gefäßen auf den Boden gestellt wird. Es nimmt viel schädliche Luft auf, darf aber gerade deßhalb zu Nichts mehr verwendet werden. Dabei sprengt man fleißig Weinessig auf den Boden, jedoch nicht auf den Ofen, weil dieß schädliche Dünste erzeugt. Auch frische, erkaltete und mit etwas Wasser angefeuchtete Kohlen, die man in einem Korbe in das Zimmer stellt, ziehen die schädlichen Dünste an sich.

Ein vorzügliches Räucherungsmittel bei ansteckenden Krankheiten ist folgendes:

Man setzt ein gläsernes Gefäß, zur Hälfte mit Küchensalz angefüllt, in kalten Sand, den man in einem eisernen Topfe heiß macht und in das Krankenzimmer trägt. Zu dem heiß gemachten Salze gießt man jedoch vorerst einige Tropfen Schwefelsäure, rührt die Masse mit einem Pfeifenstiele um, und läßt die davon entstehenden Dämpfe sich in dem Krankenzimmer verbreiten. Den Kranken ist dieser Dampf nicht schädlich. Während der Räucherung hält man Thüre und Fenster verschlossen und öffnet sie erst eine Stunde nachher.

Speisen und Getränke für Kranke.

Bei der Zubereitung der Speisen für Kranke kommt es hauptsächlich darauf an, daß diejenigen Bestandtheile, welche wirken sollen, nicht verändert, sondern in ihrer natürlichen Beschaffenheit erhalten werden. Soll der Kranke ein weiches, nahrhaftes Fleisch genießen, so muß man dasselbe kochen, nicht braten; soll er dagegen magere Fleischspeisen essen, so muß das Fleisch gebraten werden, weil dadurch der Nahrungssaft trockener gemacht wird. Um die Kraft und den Saft beim gesottenen Fleische zu erhalten, setzt man es mit siedendem Wasser zu. Auf diese Art bleibt der Saft im Fleische und zieht sich nicht in das Wasser. Sollen aber gute Fleischbrühen gemacht werden, und will man den Nahrungssaft ganz aus dem Fleische herausziehen, so gibt man demselben anfänglich eine gelinde Hitze und erhöht sie stufenweise bis zu dem Grade des Kochens. Um das Verdampfen der Kraft zu verhüten, kocht man die Speisen in wohlbedeckten Gefäßen. Die Fleischsuppen verbessert man und vermehrt deren Verdaulichkeit durch den Zusatz von allerlei Kräutern und Wurzeln, die je nach der Krankheit gewählt werden. Man kocht diese entweder gelind in Fleischbrühe, drückt sie durch ein leinenes Tuch, und läßt bloß die mit den Kräften dieser Pflanzen gewürzte Brühe trinken, oder man ißt die Kräuter mit der Suppe; oder man vermischt den aus den frischen Kräutern ausgepreßten Saft mit der Fleischbrühe.

Die Gallerten und Kraftbrühen enthalten den allerzäheften, thierischen Saft, der, wenn er nicht mit ziemlich viel Wasser verdünnt wird, schwer und unverdaulich ist.

Sollen gewürzhafte, ölige oder scharfe Pflanzen zur besseren Verdauung und zur Stärkung des Magens den Speisen beigemischt werden, so darf man sie nicht sieden, weil dadurch die flüchtigen Theile, aus welchen ihre Kraft und Wirkung besteht, verloren gehen, sondern übergießt sie bloß mit heißer Brühe. Will man aber den Geist und die Kräfte aus den Pflanzen herausziehen, so läßt man sie in heißem Wasser einige Mal aufwallen und kocht sie gelinde in einem verschlossenen Gefäße. Dadurch erhält man das in ihnen vorhandene flüssige Salz oder das dünne, wesentliche Oel. Die

gewürzigen Pflanzen sind in getrocknetem Zustande viel wirksamer, als im frischen, da sich die in ihnen enthaltenen flüchtigen Bestandtheile weit besser entwickeln, wenn die wässerigen ausgetrocknet sind.

Viele der gewöhnlichen Speisen eignen sich auch zu Krankenspeisen, wenn je nach den Umständen des Kranken mehr oder weniger, oder diese oder jene Gewürze, Kräuter, Wurzeln dabei verwendet, wenn sie mehr oder weniger fett, mager oder nahrhaft gekocht werden. Es wäre also eine unnöthige Wiederholung der schon mitgetheilten Küchenrecepte, wenn ich ihre Bereitung je nach dem Krankheitszustande hier aufschreiben wollte; ich werde mich daher auf die Mittheilung von Recepten beschränken, welche nur in Krankheitsumständen angewendet werden.

Kraftbrühen.

Kraftbrühen von Rindfleisch.

Man kocht 3 Pfund Rindfleisch in 3 Schoppen Wasser bei einem kleinen Feuer 6—8 Stunden lang, schäumt es ab und thut Salz, Wurzeln und Würze nach Vorschrift des Arztes hinzu. Man nimmt die Brühe dann vom Feuer und seiht sie durch. Soll die Brühe mehr oder weniger nahrhaft sein, so setzt man während der letzten 2 Stunden noch Geflügel oder etwas Kalbfleisch, auch wohl Hammelfleisch zu, sorgt aber durch Nachgießen von Wasser dafür, daß die Brühe nicht zu stark einkocht.

Kalbfleischbrühe.

1 Pfund Kalbfleisch wird in ½ Maß Wasser 2—3 Stunden lang gekocht, und einige Zeit vor dem Anrichten mit Kräutern oder Wurzeln versetzt. Bei Brust- oder Unterleibsbeschwerden nimmt man Lattig, Eichorien, Sauerampfer, von jedem eine Handvoll, und 2 Finger voll Körbel dazu.

Hühnerbrühe.

Man kocht mageres Hühnerfleisch mit ½ Maß Wasser und setzt, wie bei der obigen Brühe, Kräuter oder 1 Loth geschälte, gestoßene Mandeln dazu.

Brühe von Kalbslungen.

Man kocht eine frische, reingewaschene und zerschnittene Kalbslunge mit einem Löffel voll gestoßenem Reis, Gerste oder Hafergrütze, einigen Loth ausgekernten Weinbeeren (Eibeben), und zwei zerschnittenen Borsdorfer- oder Renettenäpfeln mit ½ Maß Wasser in einem fest vermachten Topfe einige Stunden lang auf gelindem Feuer, und seiht dann die Brühe durch.

Körbelbrühe.

1 Pfund Kalbfleisch wird in so viel Wasser, bis es darüber zusammengeht, weich gekocht; dann setzt man 6 Hände voll kleingeschnittenes Körbelkraut dazu, läßt es noch einige Walle aufkochen und seiht die Brühe durch.

Froschbrühe.

Nimm 25 Froschviertel und Kräuter nach Vorschrift des Arztes dazu; gieße 2 Maß Wasser darüber und laß es auf 1 Maß einkochen.

Schneckenbrühe.

Man kocht ½ Pfund kleingeschnittenes Kalbfleisch und einige Hände voll Wurzeln, je nach ärztlicher Vorschrift, in ½ Maß Wasser in einem zugedeckten Topfe ungefähr 1 Stunde lang, thut dann 6—8 rothe, wohl gewaschene, zerschnittene und gestoßene Schnecken dazu, läßt es noch so lange kochen, bis die Schnecken zergangen sind, und seiht dann die Brühe durch. Man läßt auch das Fleisch weg, und vermischt die Schneckenbrühe mit halb so viel oder dem dritten Theile Kuhmilch oder Selterserwasser. Liebt es der Kranke, so kann man Zucker dazu thun.

Andere Art.

Reinige 12 Schnecken, setze sie mit 2 Maß Wasser nebst den verordneten Kräutern über's Feuer, lasse sie 4—5 Stunden kochen und presse sie durch ein Tuch.

Fleischbrühe mit Eigelb (Bouillon).

Nimm das Gelbe von einem Ei, reibe etwas Muskatnuß dazu, und rühre eine Tasse voll Fleischbrühe darein.

Hafergrützbrühe.

Koche eine kleine Handvoll Hafergrütze in Wasser mit einem Stückchen Butter ganz dick, gieße Fleischbrühe zu, bis es dünn ist, laß es noch eine Viertelstunde kochen und gieße die Brühe durch einen Seiher über ein gequirltes Eigelb.

Gallerten.

Brodgallerte.

1 Pfund Weißbrod kocht man in ½ Maß Wasser 1 Stunde lang, seiht es durch, läßt das Wasser über einem schwachen Feuer dicklicht werden, und dann erkalten. Vor dem Genusse wird die Gallerte je nach den Umständen mit Milch, Fleischbrühe, Wein, Bier oder Wasser zu einem Mus verdünnt, und kann mit Zucker versüßt werden. Sie ist sehr nahrhaft.

Fleischgallerte.

Koche 2 Pfund Kalbfleisch, 2 Kalbsfüße und 1 alte Henne in einem großen irdenen Topfe mit so viel Wasser, als darüber zusammengeht. Nach dem Verschäumen setze ⅛ Pfund geraspeltes Hirschhorn, in einem Tüchlein eingebunden, dazu, so wie etwas Salz, einige rothgelbe Rüben, eine ganze Zwiebel sammt der Hülse, etwa 2 Scorzonerenwurzeln, und, wenn man will, 1 Maß alten, nicht zu starken Wein. Laß dieß zusammen 5 bis 6

Stunden kochen, bis Alles ganz weich ist, seihe es dann durch, laß es einige Stunden stehen, und nimm das Fett davon ab.

Gallerte von Krebsen und Schnecken.

Säubere 30 Krebse und eben so viel Schnecken, stoße sie klein, setze sie mit 2 Loth frischer Butter auf ein gelindes Feuer, thue 2 klein gehackte Kalbsfüße und 2 ½ Maß Wasser dazu, und laß es so lange kochen, bis nur noch 1 Pfund Brühe bleibt, in welche nun ½ Quint gestoßene Muskatblüthe und eine Handvoll Körbelkraut geworfen wird. Laß es zusammen noch ein Mal aufsieden, presse es durch starke Leinwand und stelle die Brühe zum Erkalten in den Keller. Kranken, die noch gut verdauen, löst man in je 6 Eßlöffeln voll Fleisch- oder Hühnerbrühe 2 Eßlöffel voll von dieser Gallerte auf.

Schleime, Crêmen, Sulzen.

Reisschleim.

4 Loth zu Pulver gestoßener Reis wird in 2 Pfund Brunnenwasser zu einer klaren Brühe gekocht, die heiß durch ein leinenes Tuch gepreßt wird. Beim Gebrauche vermischt man sie mit warmem Wasser oder guter Fleischbrühe.

Gerstenschleim.

Man wascht einige Hände voll Gerste mehrmals durch laues Wasser, setzt sie mit warmem Wasser in einem irdenen Topfe zu, läßt sie über gelindem Feuer kochen und gießt stets das benöthigte Wasser nach, um eine schleimige Brühe zu gewinnen. Soll sie nahrhaft sein, so läßt man einige Kalbsknochen damit kochen.

Gersten-, Reis- und Hafergrütze-Crême,

Man läßt eine Portion dieser Körner in Wasser, Fleischbrühe oder Milch weich kochen, seiht die Flüssigkeit durch, versetzt sie mit etwas Zucker, Citronenschale oder irgend einem Gewürz, und läßt sie über einem gelinden Feuer dick kochen.

Wassercrême.

Zerrühre 2 Eier mit 8 Loth gestoßenem, gesiebtem Zucker und 2 Loth Citronenschale, setze dann 1 Schoppen Wasser dazu, schlage diese Mischung eine Zeitlang, seihe sie durch Leinwand, und setze sie unter beständigem Umrühren auf ein gelindes Feuer. Sobald sie zu kochen anfängt, gieße sie ab und laß sie erkalten.

Panade.

Man läßt gut gebackene Brodrinde in einer hinreichenden Menge Wasser kochen, preßt sie dann gut aus, thut Salz, Gewürz und etwas But-

ter, so wie ein paar wohl zerrührte Eidotter und etwas Zucker dazu, und läßt es auf gelindem Feuer und unter beständigem Umrühren noch anziehen.

Aepfelsulze.

Bestecke 12 schöne Aepfel — am besten sind die Borsdorfer dazu — mit einigen Gewürznelken, setze sie mit ½ Maß Wasser in einem irdenen Topfe zu, laß es sieden, bis die Aepfel ganz weich sind, drücke dann den Saft gut davon aus, mische so viel braunen Zuckerkandis, als der Saft wiegt, dazu, schäume ihn gut ab, und laß ihn auf starker Glut sieden, bis er Perlen wirft. Dann gieße ihn in die dazu bestimmte Form, und laß ihn erkalten.

Sulze von Haferkörnern.

Man wässert 1 Pfund Haferkörner in 1½ Maß Wasser 3 Tage lang, gießt täglich 2 Mal das Wasser davon ab und wieder frisches daran; am vierten Tage presse es durch ein leinenes Tuch, nimm das Wasser mit gleichem Gewicht Zucker, der Schale von 2 Pomeranzen und 1 Citrone über das Feuer, laß es zusammen ½ Stunde kochen, gieße es durch ein leinenes Tuch, und laß es erkalten.

Sauerklee-Conserve.

Man kocht 1 Pfund Sauerklee — am besten ist der, welcher unter großen Buchen im Walde wächst — mit 1½ Maß Wasser, und läßt Alles eine Nacht durch in einem Steingut- oder Porzellangeschirr stehen. Am folgenden Morgen preßt man das Ganze aus, kocht die Flüssigkeit mit 1 Pfund Zucker so lange, bis aller Schaum weg ist, zerhackt das ausgepreßte Kraut des Sauerklee's so fein als möglich, thut es zu der gekochten Flüssigkeit, und läßt das Ganze noch ein paar Minuten kochen. Diese Conserve erhält sich in Gläsern verwahrt und gut zugebunden im Keller mehrere Jahre. Sie ist besonders für Brustkranke ein Labsal.

Eingedickte Säfte, Muse und Syrupe.

Gelberüben, Möhrenmus.

Man schabt und wascht saftige gelbe Rüben, kocht sie mit Wasser weich, gießt dann das Wasser weg, zerstoßt die Wurzeln, preßt den Saft durch ein leinenes Tuch aus und dämpft ihn bis zur Dicke eines Syrups gelinde ab. Er ist ein vortreffliches Mittel bei Kindern, wenn sie Husten oder Schnupfen haben.

Quittenmus.

Man preßt den Saft aus gestoßenen Quitten, seiht ihn durch ein leinenes Tuch, und kocht ihn bei gelindem Feuer unter beständigem Umrühren und Abschäumen so lange, bis er anfängt, dicklich zu werden, dann thut man 2 Gläser voll alten Wein und 6 Loth Zucker dazu, und

läßt ihn bis zur Dicke einer Gallerte einkochen. Dieses Mus ist besonders magenstärkend.

Wachholdergeist.

Frische, reife Wachholderbeeren werden gröblich gestoßen, und in einem irdenen Gefäße mit so viel Wasser, daß es nur etwas über die Wachholderbeeren geht, eine halbe Stunde lang bei gelindem Feuer gekocht; nachher wird die Brühe durch dichte Leinwand geseiht, und das Zurückgebliebene stark ausgepreßt. Der Saft wird nun auf gelindem Kohlenfeuer bis zur Honigdicke abgedämpft. Man kann auch etwas Zucker dazu thun.

Hollundermus (Holder-Latwerge).

Man zerquetscht recht reife Hollunderbeeren, läßt den Saft davon durch ein grobes leinenes Tuch laufen, und kocht denselben über gelindem Feuer unter beständigem Umrühren bis zur gehörigen Dicke. Angenehmer wird er, wenn man auf jede Maß Saft ungefähr ein Viertelpfund Zucker nimmt. Das Hollundermus ist schweißtreibend und leistet bei Krankheiten, die von Erkältung herrühren, gute Dienste.

Kalbslungenmus.

Man nimmt eine Kalbslunge und gleiches Gewicht Zuckerkandis, thut es zusammen in ein fest schließendes Geschirr, setzt dieses in einen Kessel voll Wasser, und läßt es 3—4 Stunden kochen. Bei Entkräftung und trockenem Husten sehr zu empfehlen, indem man Morgens und Abends jedesmal 3 Theelöffel voll nimmt.

Brei von isländischem Moos.

Man kocht 2 Loth fein geschnittenes isländisches Moos mit 1 Schoppen Milch über gelindem Feuer, bis eine Art Brei daraus wird, und versüßt ihn mit Zucker. Statt der Milch kann man auch Fleischbrühe nehmen.

Syrup von isländischem Moos.

Das Wasser von einer Abkochung des isländischen Mooses kocht man mit halbem Gleichgewicht Zucker zu einem dicken Syrup.

Vermischte Krankenspeisen.

Kräutersuppe.

Zu dieser nimmt man jungen Lattichsalat, Endivien, Portulak, Sauerampfer, Körbelkraut, von jedem gleich viel; man kann aber auch davon weglassen, was man will; wascht die Kräuter in lauwarmem Wasser rein, drückt sie gut aus, hackt sie klein und kocht sie langsam in einer schwach gesalzenen und von allem Fett gereinigten Fleischbrühe, bis sie ganz weich sind, thut etwas Muskatnuß dazu und gießt die Suppe über gebähte Semmelschnitten. Erlaubt es die Krankheit, so kann man einen Eidotter mit einem Löffel voll Rahm abziehen und die Suppe darüber anrichten.

Die nämliche Suppe kann auch bloß mit einer Handvoll Körbelkraut gekocht werden.

Kümmelsuppe.

Man schneidet Weißbrod würflicht, röstet es in heißem Schmalz schön gelb und legt es zum Abtropfen in einen Schaumlöffel. Mit doppelt so viel Wasser, als Suppe werden soll, thut man einen Theelöffel voll Kümmel zusetzen, und läßt dieß eine halbe Viertelstunde kochen. Will man den Kümmel nicht in der Suppe haben, so seiht man das Wasser durch, bringt es wieder in die Pfanne, etwas Salz und das geröstete Brod dazu, und läßt es eine gute Viertelstunde kochen. Je nach den Umständen kann man sie mit einem Eidotter abziehen.

Endiviensuppe.

Man wascht und hackt schöne gelbe Endivien, nimmt sie mit einem Stückchen Butter in die Kasserole und dämpft sie darin, bis sie weiß ist. Dann gießt man halb Fleischbrühe und halb Wasser dazu, läßt sie eine halbe Viertelstunde kochen und richtet sie über ein zerrührtes Eigelb und gebähte Brodschnitten an.

Rahmsuppe.

Man läßt Wasser mit etwas Butter siedend werden, salzt es schwach, kocht geschnittenes Weißbrod darin auf, verkleppert in einer Schüssel einige Löffel voll sauren Rahm und richtet die Suppe, wenn sie gehörig gekocht hat, darüber an.

Brodsuppe.

Man kocht geriebene Brodrinde mit 2 Theilen Wasser und 1 Theil Wein, und thut hernach etwas Zucker und Kümmel dazu.

Oder man kocht 4 Loth Zwieback in 1½ Pfund Wasser, bis der Zwieback hinlänglich erweicht ist, thut 1—3 Eßlöffel voll Wein und ½ Loth Zucker dazu und richtet die Suppe über ein zerrührtes Eigelb an. Diese Suppen leisten besonders bei Abweichen, Krämpfen, Entkräftung und der Dörrsucht der Kinder, wenn sie wenigstens 9 Monate alt sind, gute Dienste.

Panade von Reis.

Binde 4 Loth auserlesenen, gewaschenen Reis in ein leinenes Tuch, so daß 2 Theile leer bleiben, weil der Reis im Kochen aufschwillt, thue ihn in halb Wasser und halb Fleischbrühe, die schon sieden, und laß ihn ungefähr 2 Stunden kochen. Dann nimm den Reis heraus, zerrühre ihn mit einem Löffel und laß ihn noch einmal mit Wasser oder Fleischbrühe aufsieden.

Kraftbrei für Genesende.

Man trennt sorgfältig das Weiße von 2 Eidottern, rührt die Dotter stark ab, thut nach Belieben Zucker und Zimmt daran, gießt 1 Schoppen Mandelmilch dazu, setzt es über schwaches Kohlenfeuer, und rührt beständig darin, bis es anfängt zu sieden.

Aus dem Weißen von den Eiern bereitet man eine andere stärkende Speise. Man schlägt es mit einem Eßlöffel voll gesiebtem Zucker zu Schnee, gießt 1/2 Schoppen Milch dazu, setzt es über ein schwaches Feuer, und rührt beständig darin, bis es zu kochen anfängt. Dann reibt man etwas Citronenschalen darunter, streut Zucker hinein und richtet es sogleich an.

Man kann auch 5 Eiweiß, und beim Anrichten etwas Pomeranzenblüthenwasser dazu nehmen.

Ein anderer Kraftbrei.

Man nimmt 4 Loth frisch ausgepreßten oder gekochten Johannisbeer-, Himbeer- oder Maulbeersaft, quirlt ihn mit 2 Eidottern, 2 Quintchen Citronensaft, 4 Loth gutem weißem Wein, setzt die Masse über ein gelindes Feuer, und rührt beständig darin, bis es anfängt zu kochen; dann rührt man so viel geriebenes Brod oder Zucker hinein, bis es ein dünner Brei ist.

Gesottene Brodschnitten.

Man bedeckt den Boden einer Schüssel mit dünnen Scheiben von Milchbrod oder Semmeln, gießt etwas zerlassene Butter darüber, legt eine neue Lage Weißbrod-Scheiben darauf, und fährt so fort, bis das Geschirr voll ist. Dann gießt man etwas warmes Wasser darüber, doch so, daß man von dem Wasser nichts sieht, deckt es dann wohl zu, und läßt es auf einer schwachen Glut etwas aufkochen. Die Speise kann mit Zucker versüßt werden.

Stärkender Brei.

Man schneidet Weißbrod (Semmel) zu dünnen Schnitten, röstet diese gelb, gießt Rosen- oder Zimmtwasser darüber, daß die Schnitten darin weich werden, streut Zucker darauf, und reibt Alles mit Mandelmilch zu einem Mus.

Getränke.

Brodtisane.

Man nimmt Weißbrod, bäht es auf dem Roste schön gelb, gießt kochendes Wasser darüber, und deckt es zu. Je nach den Umständen kann man etwas ganzen Zimmt dazu legen.

Statt des Wassers kann man auch einen Löffel voll Citronensaft und ein Glas voll alten rothen Wein über das Brod gießen, dann versüßt man es mit Zucker.

Andere Art.

Man kocht 1 Pfund Weißbrod (Semmel) mit 1/2 Maß Wasser in einem wohlbedeckten irdenen Topfe 1 Stunde lang, gießt dann so viel Wasser nach, als eingekocht ist, und seiht es durch ein leinenes Tüchlein.

Aepfeltrank.

Man nimmt 5/4 Pfund geschälte Borsdorfer- oder Renettenäpfel, läßt sie mit 1/2 Maß Wasser in einem zugedeckten Topfe 1 Stunde lang kochen,

preßt sie durch ein leinenes Tuch, thut 2 Quint Muskatnuß, 4 Loth zer-riebenes Brod, 8 Loth guten weißen Wein und Zucker nach Belieben dazu.

Wasser von frischen Früchten.

Auf je 1 Pfund Früchte nimmt man 1 Schoppen Wasser, preßt sie damit aus, thut 8 Loth Zucker dazu, rührt Alles zusammen wohl um, läßt, wenn sich der Zucker aufgelöst hat, den Saft durch einen Filtrirsack laufen, und verwahrt ihn im Kühlen. In das Erdbeerwasser pflegt man den Saft einer Citrone zu drücken.

Stärkender Trank.

Man kocht geröstete Gerste oder Malz im Wasser, und thut eine geröstete Brodrinde und, je nach den Umständen, etwas Wein und Zucker dazu.

Gerstenwasser mit Wein.

Man kocht 4 Loth reine Gerste mit 2 Maß Wasser, bis sie aufspringt, schält das Gelbe von einer Citrone rein weg, zerschneidet sie und preßt den Saft davon aus. Diesen rühre mit 6 Eßlöffeln voll gestoßenem Zucker und 1 Schoppen gutem altem Wein an. Gieße nun 3 Schoppen oder 1 Maß Gerstenwasser dazu, laß es 1 Stunde stehen, rühre es durch einander und seihe es durch ein Tuch.

Krampfstillender Trank.

Man klopft das Weiße von einem Ei stark, läßt es eine Viertelstunde stehen, nimmt dann den Schaum, der sich oben gesetzt hat, weg und gießt auf das Uebrige 2 Eßlöffel voll guten weißen Wein und doppelt so viel Rosenwasser. In dieser Mischung wird noch 4 Loth feingestoßener Zucker-kandis aufgelöst. Der Kranke nimmt die eine Hälfte Morgens und die andere Abends, und setzt dieß einige Tage fort.

Thee mit Ei für den Husten.

Man bereitet guten Brustthee oder gewöhnlichen Thee, quirlt ein Ei-gelb mit gestoßenem Zuckerkandis recht stark und gießt den Thee unter be-ständigem Rühren daran. Statt des Thee's kann man bei Heiserkeit oder Husten auch warmes Bier anrühren.

Mohren- (Kelleresel-) Saft.

Dieser Saft ist besonders gut für Kinder, die hart zahnen. Man sucht diese Thierchen in den Kellern unter den Fässern oder unter altem ver-faultem Holze, nimmt jedesmal 20, und wascht sie sauber ab; sie müssen aber noch alle leben. Dann zerreibt man sie in einem steinernen Mörser fein, thut eine halbe Tasse voll Wasser oder ungesalzene Fleischbrühe dazu, und preßt sie, so stark man kann, durch ein Tüchlein aus. Man gibt den Kindern Morgens zwischen 9 und 10 Uhr, und Abends zwischen 4 und 5 Uhr davon.

Geröstete Milch.

Man nimmt 3—4 Maß gute frische Milch in einen eisernen Topf. Wenn sie anfängt zu steigen, so rührt man beständig darin, bis sie ganz dick und wie geröstetes Mehl ist. Sie erhält sich 4—5 Tage und wird nach Vorschrift des Arztes gebraucht.

Pflanzensäfte.

Unter die vorzüglichsten Heilmittel gehören die Kräutersäfte, die aus dem Kraut und den Wurzeln der verschiedenartigsten Pflanzen bereitet werden. Die bekanntesten sind: der Löwenzahn, die Quecken, Cichorien, Kletten, Gundelreben, Petersilien, Gurken, der Meerrettig, Körbel, Sauerampfer, Taubenkropf, Huflattich, Hauslauch, die Brunnenkresse, das Löffelkraut.

Um Saft von den einen oder andern zu bereiten, nimmt man die ganz frischen Wurzeln und Kräuter, wascht sie sauber und läßt das Wasser davon abtröpfeln; dann schneidet man sie gröblich, stoßt sie in einem eisernen oder steinernen Mörser, bis sie ganz zerquetscht sind, preßt den Saft davon durch ein starkes leinenes Tuch aus und läßt ihn dann eine Zeitlang stehen, damit sich die erdigen, unreinen Theile setzen. Enthalten die Wurzeln und Kräuter wenig oder einen dicken, klebrigen Saft, so mischt man, während sie gestoßen werden, ein wenig Wasser oder Etwas von einer Abkochung der nämlichen Pflanze dazu.

Aufgüsse, Thee.

Aromatische Wurzeln, Kräuter und Blumen dürfen nicht gekocht, sondern bloß mit siedendem Wasser übergossen werden. Das Gefäß wird dann zugedeckt, damit die flüchtigen Bestandtheile nicht verdampfen. Die Aufgüsse läßt man stehen, bis das Wasser halb erkaltet ist.

Je nachdem ein Thee stärker oder schwächer werden soll, wird die Kräuterportion zugesetzt. Von Kamillen, Schafgarben, Fenchel nimmt man gewöhnlich eine halbe Handvoll auf 1 Schoppen; von Lindenblüthen, Körbel, Sauerampfer, Malven, Hollunderblüthen, Boragen, Ysop, Violen, Gaisblatt 2 Hände voll; von Melissen, Wollenblumen, Quendel, Stiefmütterchen so viel, als man zwischen 4 oder 5 Finger fassen kann; von wildem Rosmarin nimmt man ungefähr 1—2 Hände voll zu einem Schoppen, läßt es ungefähr 1 Stunde lang an der Sonne stehen und anziehen. Auch Sennesblätter müssen bloß durch Aufgießen kochenden Wassers ausgezogen werden, weil sonst nur die harzigen Theile zurückbleiben, welche Grimmen verursachen.

Stahlwein.

Man nimmt 1 Loth Feilspäne von Stahl, 1 Quintchen rothe Myrrhen und ½ Quintchen ganzen Saffran, gießt 1 Schoppen rothen Wein

darauf, und läßt es 3—4 Tage an der Sonnen- oder Ofenwärme destilliren. Bei schwacher Brust, der Bleichsucht und Nervenschwäche zu empfehlen.

Chinawein.

Ein stärkendes Getränk. Auf 2 Schoppen guten weißen Wein nimmt man 4 Loth gröblich gestoßene China, 1 Loth geschnittene Pomeranzenschalen und 1 Quint guten, gröblich gestoßenen Zimmt, läßt dieß 3 bis 4 Tage im Keller stehen und preßt es dann durch ein leinenes Tuch. Das Zurückgebliebene wird mit 1 Schoppen Wasser abgekocht, durchgeseiht und unter den andern Wein gegossen, von welchem man täglich einige Mal ein halbes oder ein ganzes Glas trinkt.

Malztrank.

Man nimmt 6 gestrichene Eßlöffel voll zartes Mehl von Gerstenmalz, das in der Luft getrocknet wurde, gießt 1 Maß kochendes Wasser darauf, rührt es um, läßt es einige Stunden stehen und seiht es durch. Angenehmer kann man den Trank machen, wenn man ihn mit einigen Eßlöffeln voll weißem Wein oder Citronensaft und etwas Zucker vermischt. Er ist erweichend, kühlend und Säfte verbessernd.

Thee von Kirschenstielen.

Man legt die Stiele — am besten sind die von schwarzen Kirschen — zwischen zwei Blätter Papier, trocknet sie gut und bewahrt sie in einer Schachtel auf. Zum Thee nimmt man auf einen Schoppen so viel Stiele, als man zwischen zwei Fingern fassen kann, läßt sie in siedendem Wasser ein paar Wälle aufkochen und trinkt den Thee mit Zuckerkandis. Er ist ein sehr gutes Heilmittel beim Husten.

Eichelkaffee.

Die Eicheln werden im Herbste, wenn sie vom Baume fallen, gesammelt, geschält, der Kern in kleine Stückchen von der Größe der Kaffeebohnen geschnitten, bei gelinder Ofenwärme gedörrt und an einem trockenen Orte aufbewahrt, wo sie sich mehrere Jahre gut erhalten.

Die gut ausgedörrten Eicheln werden zum Gebrauche geröstet, wie die Kaffeebohnen, nur etwas weniger stark, und dann sogleich in einem eisernen Mörser zu einem gröblichen Pulver gestoßen; gemahlen geben sie kein klares Getränk. Unterläßt man es, sie sogleich nach dem Rösten zu stoßen, so werden sie zäh und lassen sich kaum mehr pulverisiren. Soll das Eichelpulver seine Kraft nicht verlieren, so darf es nicht lange aufbewahrt bleiben.

Zur Bereitung des Eichelkaffee's nimmt man für Erwachsene einen Schoppen Wasser und ½ Loth Pulver, für Kinder 1 Quintchen Pulver, und läßt es wenigstens 1 Viertelstunde lang sieden. Dann gießt man ihn wie andern Kaffee ab, und vermischt ihn nach Belieben mit Milch und Zucker. Er ist besonders für schwächliche Kinder zu empfehlen.

Molken.

Man bereitet sie aus Kuh- oder Ziegenmilch; die von letzterer Art sind zarter und kräftiger. Man nimmt auf 1 Schoppen Molken 2 Schoppen

Milch, und läßt sie über Nacht in einer Schüssel stehen. Am Morgen hebt man den Rahm mit einem silbernen Löffel sorgfältig ab, setzt die Milch über's Feuer, rührt, wenn sie aufwallt, schnell einen Theelöffel voll präparirten Weinstein oder einige Eßlöffel voll dicke saure Milch hinein, und läßt sie noch einmal aufwallen. Dann stellt man sie vom Feuer, deckt sie schnell zu, läßt sie einige Minuten stehen und seiht sie durch. Soll sie recht klar werden, so schlägt man ein Eiweiß zu Schnee, rührt 2 Eßlöffel voll Wasser hinzu, gießt dieß in die Molken, läßt es noch ein wenig damit kochen, und seiht sie wieder durch.

Man kann die Molken statt mit Weinstein auch mit Kalbsmagen auf folgende Weise verfertigen: Man wascht den Kalbsmagen, weicht ihn 4 bis 5 Stunden in Essig mit Pfeffer vermischt ein, und hängt ihn dann an einem warmen Orte zum Austrocknen auf. Will man Molken machen, so schneidet man einen Streifen davon ab und legt ihn in ein wenig kaltes Wasser. Die abgerahmte Milch stellt man bloß auf Kohlen, thut den Streifen sammt dem Wasser hinein, und läßt ihn eine halbe Stunde darin anziehen. Es bildet sich indessen oben auf der Milch ein kleines Häutchen, das vor dem Anrichten weggenommen wird.

Vierundzwanzigster Brief.

Die Frau, welche in materieller Beziehung allen an sie gestellten Anforderungen genügt, welche ihr Hauswesen mit Umsicht zu leiten, Alles klug einzutheilen und zu ordnen weiß, welche sich nicht scheut, bei allen vorkommenden Geschäften rüstig mit Hand anzulegen, wird eine treffliche Hausfrau genannt, und macht wirklich ihrem Hause Ehre. Hausehre ist ja der Titel, mit welchem in der guten alten Zeit die liebenswürdigen Ehemänner ihre Gattinnen beschenkten; er muß hervorgegangen sein aus einer gehörigen Würdigung und Anerkennung dessen, was die Frau ihrem Hause ist und für ihr Haus wirkt. Hausehren sollen und wollen wir bleiben, indem wir in der uns zugetheilten Sphäre rastlos wirken. Dieses Wirken schließt jedoch eine fortwährende Kultur unsers Geistes nicht aus, und das erste Mittel zur Geistesbildung ist wohl das Lesen guter Bücher, gediegener Schriften. Wo das einer Frau unmöglich gemacht wird, wo sie nicht einmal an Sonntagen ein Stündchen zu einer ihren Geist erquickenden Lektüre findet, da hat die Armuth, dieser Fluch unserer socialen Verhältnisse, ihr Schmerzensreich aufgeschlagen. O, daß es Menschen geben muß, deren bestes und höchstes Gut, der Geist, ungepflegt verkümmert!

Nicht selten finden wir jedoch selbst unter den wohlhabenden Ständen Familien, in welchen das Lesen als eine „nicht einträgliche, nutzlose Beschäftigung" in die Acht erklärt ist, wo Frauen, welche sich zuweilen diese wohlthätige Erholung gönnen, bitter getadelt werden. Viel Lesen ist allerdings verwerflich, denn es führt zu bloßer Oberflächlichkeit im Wissen; das eigentliche Verschlingen der Bücher ist eine unverdauliche Nahrung für Geist und Gemüth.

Soll das Lesen wirklich zur Geistesbildung führen, so übersättige man sich nicht damit, sondern lese mit Maß und Besonnenheit. Man wähle sich gute Bücher, sie sind eine gediegene Nahrung für den Geist, sie bereichern und erleuchten ihn, sie erquicken und stärken das Gemüth, sie begeistern das Herz für alles Edle und Große. Allein gerade die Wahl solcher Bücher ist gemeiniglich ein schwieriger Punkt, wenn die Frau nicht in einer Umgebung lebt, die sie in dieser Beziehung leiten kann. Man läßt sich oft von einem schönen Titel verführen und bekommt den abgeschmacktesten Roman in die Hände; das Lesen eines solchen aber ist ein Zeitverlust und ein Gift für den Geist. Ich glaube mir daher Deinen Dank zu erwerben, wenn ich Dir einige diesen Gegenstand betreffende Briefe des liebenswürdigen Oeser, der durch sein „Weihgeschenk" bekannt ist, beilege. Verachte nur die Literatur nicht, sie ist eine Ergänzung und Fortsetzung des genossenen Schulunterrichts, die Kulturbedingung des nie ausgelernten Menschen, und wer sich für sie verschließt, der schließt sich selbst von allem Anspruch auf Bildung aus. Vergiß über dem eifrigen Wirken für Deines Hauses Wohl nie, meine Freundin, daß Dein Geist in dem Strudel der leiblichen Sorgen nicht untergehen darf. Hat doch Christus schon in seinen Worten an Martha den Frauen diese Lehre an's Herz gelegt, die Sallet in folgenden Strophen so unvergleichlich übersetzte:

Ihr Frau'n habt immer noch viel Sorg' und Mühe,
Rastlos bedacht auf Großes, wie auf Kleines,
Wirthschaftend, schaltend, waltend spät und frühe,
Und ihr vergeßt darüber Nichts, als Eines.

Doch Eins ist Noth. Nicht waschen, nähen, stricken,
Besorgen unversalz'ne, kräft'ge Suppen;
Nicht, sich dem Schlendrian der Sitte schicken,
Und zieh'n aus Kindern art'ge Gliederpuppen.

Nicht auch dem Herrn Gemahl den Heller sparen,
Und sorgen, daß die Schuh' bequem ihm passen,
Auch nicht zur Kirche wandern oder fahren,
Und dorten pflichtgemäß sich rühren lassen.

Mögt ihr deß Alles auch euch treu befleißen;
Verächtlich doch und todt bleibt euer Streben.
Wollt ihr, uns ebenbürtig, Menschen heißen,
Müßt, Geister, ihr mit uns im Geiste leben.

Kein hohes Wort laßt euch vorübergleiten,
Das in euch wecken kann lebend'ge Blüthe.
Des Weltgeschickes geistentfaltend Schreiten,
An euch soll's mächtig rühren im Gemüthe!

Warum, wo ihr das Ruder habt zu leiten,
Statt edlem, geistbefruchtendem Verkehre,
Witzelnd Geschwätz von tausend Kleinigkeiten,
Armsel'ge Flachheit nur und Geistesleere?

O schändet also nicht die Schöpfung Gottes,
Daß ihr einhergeht, stumm in eurer Schöne,
Ziel nur der frechen Lust, des rohen Spottes,
Duftlose Rosen, Harfen ohne Töne!

Fünfundzwanzigster Brief.

So hätte ich denn meine Wanderung durch das Gebiet des Hauswesens zurückgelegt und Dir in dessen Labyrinth einen Faden gezogen, der

Dich sicher führen wird. Gehe Deinen Weg nur mit Bedacht, meine Freundin, thue Alles mit Ruhe. Ich lege Dir noch diese Ermahnung an's Herz, weil mir erst gestern ein Beispiel deutlich zeigte, wie man mit dem besten Willen bei einer ewigen Aufregung und Hast nichts Rechtes zuwege bringt. Großes, Vollendetes schafft Mutter Natur, und doch scheint sie ewiger Sabbathruhe hingegeben. Tritt nur hinaus auf die sonnigen Fluren, in den dämmerigen Wald, lausche ihr das Geheimniß ihres stillen und doch so gewaltigen Wirkens ab. Der siegenden Gewalt ihres Zaubers widersteht kein Herz. Laß ihn einziehen in Deine Seele und verbreite ihn auch über Dein Haus; es ist der Zauber, den nur die Ruhe in Gott verleiht. Wo eine Frau ruhig, klug und liebend waltet, da wird auch ihr Einfluß ein unwiderstehlicher, weil er Alles durchdringt, belebt und verklärt, da wird das stillinnige Gemüth unvermerkt zur Herrscherin des Hauses, zur Unentbehrlichen. Ruhe in Gott heiligt die Liebe und gibt ihr erst ihre vollendete Macht!

Weiter glaube ich Dich an Nichts mehr erinnern zu dürfen; denn meine Briefe enthalten hinlänglich Rathschläge, um Deinem Gatten nach Saphir's scherzhaft witziger Aeußerung werden zu können „der Honigseim des Lebens, die Zuckererbse in der Schote des Daseins, das Fettauge auf der mageren Suppe seiner Existenz, die Hechtleber in der großen irdischen Fastenzeit, der festliche Weihnachtsbaum auf dem Kindermarkte der Menschheit, und die wundervolle Spiralfeder in der großen Weltmaschine."

Doch ich vergesse, daß es ja Männer gibt, die nie zufrieden sind, die es mitten unter den Houris des mohamedanischen Paradieses nicht wären, die es nicht wären bei lukullischen Tafelfreunden, selbst wenn Bacchus ihnen den Nektar in goldenen Schalen kredenzte, die es nicht wären, wenn man sie auf Rosen bettete oder in den Himmel aller Himmel trüge. Ja, meine Liebe, es gibt recht launenhafte, recht griesgrämige, recht widerwärtige Mannsleute, welchen man beim größten Fleiße und bei der aufopferndsten Sorgfalt und Thätigkeit nie etwas recht machen kann; es gibt ekelhafte Egoisten, die nur Sinn für ihr kleines, erbärmliches Ich haben. Wer mit einem solchen Manne leben muß, der wird bald merken, daß Geduld wirklich „die seligste der Tugenden" ist. Wir Frauen könnten jedoch, wenn alle vom gleichen Streben beseelt wären, durch die Erziehung der heranwachsenden Knaben viel zur Veredlung und Besserung dieses bösen, in seinen zahllosen Ausnahmen aber so unendlich liebenswürdigen, so Geist und Herz erwärmenden, so herrlichen Geschlechtes beitragen. Möge Dein Gatte zu diesen Ausnahmen gehören!

Und nun, liebe Frida, möchte ich Dir zur Wallfahrt segnend die Hände auflegen, und rufe Dir mit Sallet zu:

Der Geist in dir sei dein Berather,
Und was dir Gott geboten, das vollende!

Anhang.

Fünf Briefe

von

Th. Oeser

über

deutsche Literatur und Lektüre für Frauen und Jungfrauen.

Ueber deutsche Literatur und Lektüre für Frauen und Jungfrauen.

Erster Brief.

Mehr als alle Rezensionen, und wären es die günstigsten, erfreuen mich jederzeit die Zuschriften von lieben und verständigen Frauen, Zuschriften, worin sie mir so von Herzen danken, daß ich es unternommen, für ihr Geschlecht zu schreiben, und wie ich sie bald belehrt, bald getröstet, bald wieder erheitert habe. So ist mir denn auch Ihr werthes Schreiben, Verehrteste, worin Sie mich auffordern, Ihnen zu dem Neubau Ihres häuslichen Glücks auch meine Beisteuer für Geist und Herz zu spenden, eine willkommene Taube, die an meine stille Arche pickt, mich wieder zu rufen in die heitern Kreise der Poesie, während ich in dieser anhaltenden Sündfluth so freudlos im finstern Schiffe dahinschwamm. Sie wünschen zu wissen, wie es eine Hausfrau mit dem Lesen halten, und welche Bücher sie eigentlich lesen solle? Wie gerne ich wieder herausgehe in's Grüne! zumal mir eine nach Bildung strebende Frau entgegentritt, die auch zugleich Hausfrau ist. Die Sonne des Hauses ist bei uns Deutschen die Frau, und war es schon in den ältesten Zeiten; ja man kann es beweisen, daß das deutsche Volk das erste war, welches das Weib aus der Knechtschaft, in welcher es besonders bei den Morgenländern schmachtet, befreit und zu einer Freundin und Gehülfin des Mannes erhoben hat. Es waren auch die deutschen Frauen von jeher so verständig und lieb, daß die Männer gerne ihren Rath hören und in ihrem Umgange nach der Last des Tages, in Kampf oder Arbeit zugebracht, sich erholten. Was aber die Frauen der alten Zeit so sehr auszeichnet, ist ein gewisser hoher und edler Sinn, der sich doch wieder mit der treufleißigsten Sorgfalt für die Bedürfnisse des Hauses vereinigte. Leider ist in neuerer Zeit, wo mit den gesteigerten Bedürfnissen sich auch die kleinlichen Sorgen mehrten, der Sinn für höhere Interessen, für Religion, Kunst und Wissenschaft und sittliche Bildung bei Mann und Weib seltener geworden, und das Hauswesen nahm alles Denken und Empfinden so in Anspruch, daß für andere als eigene Angelegenheiten wenig Zeit noch Lust und Verlangen übrig blieb. Je mehr sich aber der

Mensch trennt von der ganzen Menschheit, von dem, was für alle Menschen das Nothwendige ist, das Allgemeine, das ihn an eine höhere Weltordnung, an das Göttliche anreiht, desto mehr sinkt er in das zurück, was wir das Gemeine nennen. Gemein und unedel, dem Thierischen näher als dem Menschlichen, ist Eins, und da wir Menschen halb sinnlicher, halb geistiger Natur sind, fallen wir so leicht, wenn erstere die Oberhand gewinnt, in diesen Zustand. Ein bewegtes Leben in wichtigen Geschäften, wobei auch das Allgemeine hervortritt, kann den Mann auch aus der Gemeinheit zum Höheren erheben; allein die Frau, mit ihrem Hauswesen an Menschen der gemeinsten Art gewiesen, wenn sie nicht so glücklich ist, Freundinnen zu besitzen, die zum Besuche statt gemeiner Klatschereien und flacher, leichtfertiger Geschwätze über Mode, Theater u. dgl., edlere Gesinnung und Stoff zu erhebenden Gesprächen mitbringen, und wenn obendrein dem Gatten der Beruf nur wenig Zeit für die Familie übrig läßt, wie kann sich da der bessere Sinn in ihrem Gemüthe erhalten und nähren? Wie jede Zeit ihre Uebel, hat auch jede ihre Heilmittel, und diese Heilmittel gegen Verwilderung und Gemeinheit sind — die Bücher. Es ist dieß ein Umgang mit den edelsten Geistern aller Zeiten und Völker, die Beschäftigung mit dem, was die Weisen und die Begabten der Mit- und Nachwelt aufgezeichnet haben. Bücher also sind es und das Lesen der Bücher, das den Geist über dem Gemeinen erhält, den Verstand aufklärt und das Herz veredelt. Doch Sie fragen, wie aber die Klage über das Bücherlesen der Frauen und Mädchen zu nehmen sei, eine Klage, die nicht nur von rohen Haustyrannen, welche ihre Frauen gerne zu dienenden Mägden herabsetzen möchten, sondern auch von billigdenkenden und gebildeten Männern erhoben werden; Sie erinnern auch an das, was Goethe in seiner zweiten Epistel sagt:

> Wahrlich, wären mir nur der Mädchen ein Dutzend im Hause,
> Niemals wär' ich verlegen um Arbeit, sie machen sich Arbeit
> Selber genug, es sollte kein Buch im Laufe des Jahres
> Ueber die Schwelle mir kommen, vom Bücherverleiher gesendet!

Allein dieß Wort des großen Dichters sowohl, als auch andere Anklagen vernünftiger Art sind nur gegen das Zuviellesen gerichtet. Uebermaß und Mißbrauch führen in keiner Sache zum Heil, und so kann denn auch das viele und beständige Lesen der Frauenzimmer nicht gebilligt werden. Ich habe eine Frau gekannt, die des Morgens aufstand, sich ankleidete und mit einem Strickstrumpfe, diesem Repräsentanten häuslicher Thätigkeit, sich zu einem Buche setzte, und nur aufstand, wenn man zu Tische rief, oder ein Besuch kam, oder sie ausgehen wollte. Ihre Kinder, den Dienstboten oder sich selbst überlassen, kamen zuweilen, die Mutter was zu fragen oder ihr etwas zu zeigen, wurden aber gewöhnlich ganz kurz abgefertigt. Der Herr Gemahl war eben Geschäfte halber den ganzen Tag über außer Hause, und Abends irgendwo in Gesellschaft, und lobte wohl gar seine liebe Frau, die so selten ausgehe, auch wenig Besuche mache, und immer nur zu Hause bei ihren Kindern sitze. Nun hatte sie aber zum Unglück ein sehr kränkliches Kind, das den ganzen Tag weinte und schrie, so daß es keine Wärterin mehr aushalten wollte. Aber das brachte die Frau nicht im Mindesten aus der Fassung, sie ließ das Kind, wenn die Dienstleute schon unwillig geworden, mit seinem Bette auf ihr Zimmer bringen, und las ruhig

ohne je einen Blick auf das arme Würmchen zu werfen, in ihrem Buche Stundenlang fort. Man sollte glauben, die Frau wäre ohne alle Empfindung gewesen, allein wie oft überraschte man sie lesend und zugleich in Thränen gebadet über die rührenden Stellen irgend eines Romans. Für die wirklichen Leiden des Lebens hatte sie kein Herz, aber wohl für erdichtete. Sie liebte weder ihren Gatten, noch ihre Kinder, noch sonst Jemand, aber für die Personen und Helden ihrer Romane hatte sie oft eine wahrhaft leidenschaftliche Neigung.

Also nur das Viellesen der Frauen wird getadelt, weil es von der wirklichen Welt, in der die Frau doch mit Leib und Seele leben und weben soll, entfremdet und die Empfindlichkeit selbst in einem Grade steigert, der sie und ihre Angehörigen unglücklich machen muß. Soll uns das Lesen bloß veredeln und vor dem Gemeinen bewahren, also wie ein Stärkungsmittel des Geistes und des Herzens dienen, wie kann das Mittel wirken, wenn man nicht die Zeit abwartet, wo das Gelesene mit unserer Denk- und Empfindungsart gleichsam verschmolzen ist. Das wäre gerade so, als wollte man den ganzen Tag Wein trinken, weil ein Gläschen stärkt und erheitert. Ich kenne eine Frau — wir nennen sie in unserem Kreise nur Cornelia, weil sie eben so hohen Geist als jene Römerin, und dabei so viel Liebe für ihr Haus und für ihre Kinder hat — die so vortrefflich und doch anmuthig zugleich über Kunst und Wissenschaft spricht, und doch selten nur eine Stunde lang bei einem Buche sitzt. Sie hat mir oft gestanden, daß sie oft nicht mehr Zeit habe, als etwa ein Gedichtchen oder einen Spruch in der Bibel, einige Zeilen in Goethe, Hippel, J. P. Richter, Schiller und andern Schriftstellern, wo fast jede Zeile einen geistreichen Gedanken enthält, zu lesen. Und wie reich ist unsere Literatur eben an solchen Büchern; ja für jedes Alter, jeden Stand, jede Bildungsstufe hat der Deutsche seine Bücher. Was aber unsere Literatur besonders vor der französischen auszeichnet, ist die sittliche Reinheit und der hohe Ernst, denn man sieht es den Schriftstellern an, daß sie wohl mit allen Musen und Grazien s p i e l e n, allein nicht mit der Unschuld, nicht mit der Einfalt der Sitten, nicht mit der menschlichen Würde spielen. Es hat wohl die Nachahmungssucht fremder Nationalitäten auch bei uns, besonders in neuester Zeit, junge Schriftsteller verleitet, unsere keusche Literatur durch eine leichtfertige Lebensansicht und frivolen Witz zu besudeln; allein die Zeit, wo sie für etwas galten, war doch nur eine vorübergehende, und der edlere Theil unserer Nation wendet sich mit Unwillen von ihnen ab. Nicht etwa ist deßhalb unsere Literatur so ernst, daß sie, aller Heiterkeit bar, nur immer Moral predigte, und in's gesellige Leben statt Anregung und Erhebung Langeweile brächte, vielmehr hat sie so viele Schriften für die Lesewelt, welche die fröhlichste Laune und eine wohlthuende Gemüthlichkeit durchweht. Eine Gattung von Laune edelster Art, welche die Franzosen seit 300 Jahren verloren haben, und die man jetzt nirgends als in englischen und deutschen Schriften findet, ist der Humor. Humor nennen wir jene geniale Welt- und Lebensansicht, welche das Vollkommene und Unvollkommene mit einem Blicke erkennt und daher zwischen Thränen lächelt, weil sie weiß, wie nahe dem Schmerze die Lust sei, und auch Nichts bewundert, weil sie das Große

nie schaut, ohne nicht auch sogleich das Kleine zur Seite zu gewahren. Was aber dem Humor den höchsten Werth verleiht, ist die Quelle, aus welcher er entspringt, nämlich die „Menschenliebe“, indem er, wie J. P. Richter sagt, „keine einzelnen Thorheiten und Thoren kennt, sondern nur Thorheit und eine tolle Welt.“

Diese Gemüthlichkeit, diese Laune und dieser Humor sind es besonders, welche unsere deutschen Schriftsteller, oft die gelehrtesten und erhabensten, so leicht und so gern veranlaßt, ihr hohes Pathos zu verlassen und zur Kinderwelt herabzusteigen, um diesem bald ein Liedchen, bald eine Fabel, ein Märchen, Sittensprüche und gute Lehren in leicht verständlicher Rede vorzusagen. Wer kennt nicht die Ammenuhr, dieses Meisterstück kindlich einfältiger Reime, das in neuester Zeit wieder mit den alten Holzschnitten der lieben Kinderwelt geschenkt wurde? Und so sind unzählige Kinderlieder in dem deutschen Wunderhorn, z. B. die ABCschützen, das Lied vom Wasser und vom Wein, der Preis des Schäferlebens u. a. Aber auch Märchen in Prosa, ganz für Kinder geeignet, gibt es aus der ältesten Zeit. Wie gerne hören die Kinder die Geschichte vom Schneewittchen, von Hänsel und Gretel, Rothkäppchen, den Sternthalern, Aschenputtel, Dornröschen u. a., welche die wackern Brüder Grimm so ganz in alterthümlicher deutscher Weise nacherzählt haben. Auch Alles, was im 16. Jahrhundert schrieb, schrieb so recht in's Herz des Volkes und also auch der Kinder hinein; hat ja selbst der fromme Luther ein Fabelbuch für Kinder geschrieben, und die wenigen Briefe an seine Kinder, die wir noch besitzen, wie zeugen die von herzlicher Vaterliebe! Und ist nicht sein Katechismus und die Auslegung der Gebote und aller Hauptstücke voll der edelsten Gemüthlichkeit? Die auf die Reformation folgenden Religionskriege haben wohl der Kinderwelt wenig oder gar nichts gebracht, und zu Anfang des 18. Jahrhunderts war man so auf steifen Ernst und feinen Anstand erpicht, daß man jedes lustige Wort vor den Kindern zurückhielt, als ob es sie und ihre jungen Seelen verderben könnte. Erst von Gellert, diesem ächten deutschen Volksdichter voll heiterer Laune und inniger Frömmigkeit, bekommt wieder sowohl das Volk als die Kinderwelt ihr Büchlein. Fürchtegott Gellert lebte zur Zeit des siebenjährigen Krieges in Leipzig als Professor, eben als mit ausländischen Sitten auch Unglaube und Laster aller Art in unser Vaterland kamen. Er wirkte durch Beispiel und Lehre auf die studirende Jugend, was bisher gar wenige Professoren auf Hochschulen zu thun bemüht waren, indem sie ihrer Pflicht zu genügen glaubten, wenn sie nur ihre Vorlesungen hielten. Aber auch auf das Volk hatte dieser treffliche Mann Einfluß durch seine gemüthlichen und so leicht verständlichen Fabeln, Erzählungen und Komödien. Er war kein großer Geist, welcher Neues und Außerordentliches hätte schreiben können; seine kümmerliche Jugend und seine Kränklichkeit hatten ihn auch gehindert, sich eine prunkhafte Gelehrsamkeit zu verschaffen; allein aus jeder Zeile, die er geschrieben, sprach jene milde, fromme und redliche Gesinnung, die immer das war, was eben das Volk sowohl als die Kinder so sehr anzog. Jetzt liest man wohl seine Schriften nicht mehr, sie sind in einer allzu breiten und oft sogar gezierten Manier geschrieben, welche uns bei der Vollendung moderner Schreibart

nicht mehr behagen will. Allein Kindern, die noch nicht wählerisch sind, und sich immer gern Alles recht breit erzählen lassen, sollte man wenigstens die leichtern und anziehendern Fabeln nicht vorenthalten. Dahin gehören z. B.: die Affen und die Bären, die Ente, das Kind mit der Scheere, der Reisende, der Tanzbär, der Bauer und sein Sohn, der Blinde und der Lahme, und besonders die Wachtel und der Hänfling, wegen ihrer so wohlgelungenen lyrischdramatischen Einkleidung. Man glaubt sie singen zu müssen, und ganz kleine Kinder verstehen sie und belustigen sich daran.

Nun folgten auch dergleichen Fabeln und Erzählungen, im Volkstone geschrieben, in Menge, und immerhin sollen unsere Kinder die von Gleim, Hagedorn, Michaelis, Lichtwer, Zachariä u. a. kennen lernen. Aber da standest du auf, alter Weiße, mit deinem jungen, bis in's hohe Alter jungen Herzen! Felix Weiße, Kreissteuereinnehmer in Leipzig, war ein Zeitgenosse Gellert's und dichtete in seiner Jugend Trauer- und Lustspiele und Lyrisches. Erst in seinen alten Tagen fiel es ihm ein, für die Jugend unter dem Namen Kinderfreund ein Wochenblatt zu schreiben, welches dann ein ganzes Buch von 12 Bänden ausmachte. Hat er auch die Idee eines solchen Werkes von den Franzosen und Vieles aus deren Schriften dazu entlehnt, so ist das Buch doch unter seiner Hand ein wahrhaft deutsches geworden, und was er dadurch auf Kindererziehung, auf Verbreitung gemeinnütziger Kenntnisse und selbst auf die Weckung eines poetischen Sinnes unter der Jugend gewirkt hat, ist erstaunlich, und wenn man sieht, wie noch heute die lieben Kleinen dieses alte Buch mit Vergnügen lesen, so kann man sich vorstellen, wie die Erscheinung desselben in jener Zeit, wo man Kinder nur mit der lateinischen Grammatik quälte, auf die Jugendwelt mag gewirkt haben! Es ist das Ganze eigentlich die Schilderung eines stillen und freundlichen Familienlebens, daher es, in langen Winterabenden mit den Kindern gemeinschaftlich gelesen, noch jetzt von ungemeinem Nutzen sein müßte, weil es den Sinn für Familienglück so frühzeitig weckt, und Eltern und Kinder an einander gewöhnt, was von so großem Vortheil für die Ausbildung letzterer ist, und Verwilderung oder Entfremdung von den Familiensitten am besten verhindert. Was für Fragen kommen zu Sprache, über die man so selten mit Kindern spricht, und die doch so nothwendig sind, sie in's bürgerliche Leben einzuführen! Wie anziehend werden Naturbeschreibung, Geschichte, Geographie und andere dergleichen gemeinnützige Kenntnisse mitgetheilt! Wie schön sind die vielen Liederchen von Hiller in Musik gesetzt! Das, was aber die junge Lesewelt am meisten interessirt, sind die kleinen Schauspiele, die man mit den Kindern lesen und wiederlesen sollte, denn es sind allerliebste kleine Seelengemälde, welche bleibenden Eindruck bei den jungen Lesern zurücklassen. Am unmittelbarsten aber war Weiße's Einfluß auf eine bessere, sowohl häusliche als öffentliche Erziehung; man lese nur den Brief eines Knaben, der einen schlimmen Informator hat (im 3. Bande), und dann das Lustspiel: die Schlittenfahrt. Nein, das Buch soll in jeder Kinderbibliothek stehen, es mag noch so veraltete Schreibart haben, noch so veraltete Sitten darstellen, der Segen, den dieses Buch verbreitete, ist ungemein. Darum so scheide ich nur ungern vom guten Vater Weiße, wie von Gellert, und wer auf dem Johannisfriedhof in Leipzig

je gewesen und die immer frisch gestreuten Blumen und Kränze auf den Gräbern dieser Männer sieht, der wird an die Verehrung und die Liebe, die man ihnen schon bei Lebzeiten erzeigt, glauben und nicht ohne Rührung von dannen gehen. Nun entstanden wohl unzählige Kinderschriften und auch Kinderfreunde, allein der Jugend wollten sie nicht munden; sehr erfreulich aber war es, daß sich von nun an Erziehung und Unterricht allmälig in Deutschland verbesserte. Dazu trug ein zwar unruhiger und unstäter, doch unternehmender Mann, Basedow, viel bei. Er gründete eine Erziehungsanstalt in Dessau; denn da die Schulen sich noch immer Zeit ließen, den Mahnungen der Zeit zu folgen, mußte man Privatanstalten errichten. Auch geschrieben hat Basedow, allein nichts was bleibenden Werth für die Jugend gehabt hätte, außer seinem Elementarwerk, das eigentlich ein großes Bilderbuch mit Erklärungen ist. Es war auch der Mann zu wenig kindlich und fromm, um für Kinder was zu schreiben; auch arbeitete er nur immer auf den Verstand seiner Zöglinge los, während Gemüth und poetischer Sinn brach liegen blieben. Mehr sagte in dieser Hinsicht ein anderer Erzieher aus dieser Zeit, Salzmann, der Kinderwelt zu. Er gründete in Schnepfenthal eine Familienerziehungsanstalt und erzweckte schon durch die Sittlichkeit seines Charakters, durch seine väterliche Milde und ungeheuchelte Liebe zu der Jugend bei seinen Zöglingen, die gewöhnlich aus vornehmen Häusern waren, wo eben dieß liebe Stillleben nicht stattfindet, eine wohlthätige Seelenumwandlung. Das poetische Element war ihm freilich auch nicht aufgegangen, und so hielt sich auch sein sonst religiöser Sinn nur mehr an den Verstand, und seine Bücher haben sich nie die Gunst, welche der Kinderfreund genoß, erworben. Sein Konrad Kiefer, ein gutes Volksbuch, und sein Elementarbuch mit moralischen Erzählungen sind indeß nicht ohne Verdienst um die Fortbildung der deutschen Jugend.

Einen glücklicheren Wurf that um diese Zeit ein dritter Erziehungs-Reformator, Campe in Hamburg, indem er die Geschichte des Robinson, herausgegeben von dem Engländer Foe, zum Gegenstande eines vielgelesenen und vielbeliebten Kinderbuches machte. Uebrigens ist wohl der Stoff an sich dasjenige, was so sehr anzieht, denn die ganze Darstellung und die eingestreuten Gespräche sind doch sehr langweilig und ermangeln ganz des höhern Aufschwunges, der junge Leser unmerklich in's Poetische hinüberzaubert. Hätte doch dieses Buch ein Hebel, Claudius oder Musäus geschrieben!

Nun folgten Kinder- und Jugendschriften ohne Zahl, wovon freilich die meisten sehr flach und leicht hingeschrieben waren, weil jeder mittelmäßige Kopf meinte, für Kinder zu schreiben sei ja keine Kunst, und wahre Dichter oder gelehrte Männer, wie in unsern Tagen ein Grimm, ein Rückert, ließen sich nicht herab, für Kinder zu schreiben. Der Erfolg hat aber auch gelehrt, daß all' diese Jugendschriften den jungen Leser anwiderten, da der Ton sogar ihnen zu kindisch und zu süßlich erschien. Erst in neuester Zeit, als die schon erwähnten Haus- und Kindermährchen von Grimm, die allerliebsten, nur zu spärlich mitgetheilten Kinderpoesien Rückert's und dann die Lieder und Fabeln und Märchen von Hey, Kopisch, Hoffmann von Fallersleben und Güll erschienen, kam auch wieder Leben in die

junge Lesewelt. Welch ein Buch ist z. B. Güll's Kinderheimath in Bildern und Liedern, aus welchem ich mich des Verfassers Vorwort hier anzuführen nicht enthalten kann. Güll sagt:

„Das Kind in seiner naturgemäßen Entwicklung lebt und webt im Reiche der Poesie, und ist in gewissem Sinne Dichter durch und durch. Mit einem klaren, gesunden Auge und einem ungetrübten Herzen sieht es Alles um sich her von einem zauberhaften Reiz umgeben. Da ist Nichts, was nicht eine hohe Bedeutung gewänne, nicht durch seine Phantasie wunderbar durchdrungen und belebt würde. Jedes winzige Thierchen, jede sonst unbeachtete Pflanze, jedes unscheinbare Geräth, ja irgend ein Gegenstand oder irgend ein Begegniß erscheint in seinen Augen größer und wichtiger, als vor den unsern. Dieß ist auch die Quelle jener mannigfachen Wonne, jenes heiteren Strebens, in welchem sich das Kind glücklich fühlt, um nur zu bald wieder diese Schmetterlingsfarben an den scharfen Kanten des Lebens abzustreifen. Diese schöne Zeit mit einer folgenden in Einklang zu bringen, den schönen Traum der Jugend allmälig der Wirklichkeit zu nähern, jene beseligende Gemüthsstimmung der Kleinen so weit möglich in die ernstere Lebensperiode hinüberzuführen — welcher Lehrer mit Beruf und Liebe möchte es sich nicht zur Aufgabe werden lassen, in diesem Sinne einen anspruchslosen Beitrag für die Kinderwelt zu geben, zu Lust und Lehre, zu Nutz und Frommen, und in der Richtung, die gerade in unserem Vaterlande die Bildung des Gemüths als Träger der edelsten Humanität erscheinen läßt?"

Würden doch alle Eltern beherzigen, was hier gesagt wird, und selbst die Kindlein beobachten, was das wirklich für kleine Dichter sind, wie sie gerne die abenteuerlichsten Geschichten hören und Alles glauben, was man ihnen erzählt, und selbst allerlei Fabelwerk erdichten und einander wieder erzählen, und wie sie überhaupt mit ihren Puppen und Bleisoldaten und all' ihrem Spielkram in einem wahrhaft poetischen Feenreiche leben. Sie können nicht immer in dieser Welt fortträumen, aber man lasse sie von selbst erwachen, wie sie täglich des Morgens auch ohne geweckt zu werden, aus ihrem Nachtschlafe erwachen. Sie aber gewaltsam wecken, sie mit rauher Hand herauszuzerren aus diesem Zaubergarten, den Gott ihnen selbst angelegt, das ist grausam und hart. Denn wenn wir Augen haben zu sehen, so müssen wir bemerken, wie gut und liebevoll, wie unschuldig und harmlos die kleinen Wesen bei diesen Spielen der Phantasie zu sein pflegen. Soll denn diese selige Gemüthsstimmung nicht durch's ganze Leben dauern, soll der Mensch, sobald er aufhört Kind zu sein, auch aufhören gut und unschuldig zu sein? Und er hört auf es zu sein, wenn die zarten Gefühle und Neigungen für alles Wahre, Schöne und Gute nicht mehr die gewohnte Nahrung finden, sondern statt des Gemüthes und der Phantasie nur der kalte Verstand in's Leben treten soll. Betrachten wir nur ein so nach modernen Grundsätzen verständig erzogenes Kind, das über alle Wunder der Welt und der heiligen Geschichte und das liebe Christkind zu Weihnachten und über die Engelein, welche die Kinder im Schlafe bewachen, frühzeitig aufgeklärt worden: freudlos langweilt es sich, wenn man ihm nicht Genüsse bietet, die nur Erwachsenen gedeihlich sind, wie unbescheiden und dreist drängt es sich überall in die Kreise der Alten, unbequem und wider-

wärtig Allen, einem häßlichen Zwerglein gleich, das Greisenvernunft haben will und doch nur ein Kind an Form und Wesen ist.

Darum soll uns jedes neue Kinderbuch, welches den poetischen Sinn auch aus der Kinderwelt hinüber in das reifere Alter zu leiten geschrieben ist, willkommen sein. Da die größten Dichter nicht ganze Bücher, sondern nur Einzelnes für Kinder gedichtet haben, so seien uns auch die Blumenlesen, die Lesebücher, worin das Beste aus allen guten Schriften zusammengetragen, willkommen. Eines der trefflichsten Lesebücher ist das von Hiecke für die mittleren Klassen von Gymnasien und Realschulen. Ebenso empfehlen sich die Lesebücher von Mayer, Bach, Zimmermann und viele andere. Herzlichen Dank verdienen ferner die Künstler, welche solche Bilderbücher mit Illustrationen geziert haben, wie z. B. die Kinderfabeln von Hey, herausgegeben von Speckter, die Märchen vom Schneewittchen, Hänsel und Grethel und andere, herausgegeben von Pocci, und der treffliche Jugendkalender von Reinick. Ueberhaupt sollte man bei allen Jugendschriften und Schulbüchern nicht so karg mit Bildern sein. Die Musen sind gerne in Gesellschaft bei einander, und darum sollte auch außer der Malerei die Tonkunst mit der Poesie vereint auftreten. Wir haben schon gesehen, wie freudig die Hillerischen Lieder aus dem Kinderfreunde aufgenommen wurden. Kinder singen ja so gerne, und ein Kind, das weder singt noch plaudert und stundenlang schweigen kann, ist entweder am Körper oder an der Seele krank. Schulmänner werden es am besten wissen, wie viel der Gesang beitrage, das kleine Völklein frisch und munter zum Lernen zu erhalten. Doch nicht meine ich das kunstfertige Singen, diese welschen Gurgeleien, dieses Abrichten zu Virtuosinnen, nein der natürliche melodische Gesang, wie er in der Kehle eines jeden, wenn auch unmusikalischen Kindes liegt, der muß geübt und ausgebildet werden. Allerliebst sind in dieser Hinsicht die 50 Kinderlieder von Hoffmann von Fallersleben, nach Original- und bekannten Weisen mit Klavierbegleitung herausgegeben von Ernst Richter.

Der Verfasser dieser Briefe hat auch zu einer Kinderbibliothek seine Beiträge geliefert, und besonders durch seine Pallas-Athene und die kleinen Griechen ein Lesebuch für Knaben verfaßt, wodurch diese in die poetische Griechenwelt eingeführt wurden. Es ist diese Griechenwelt eine von unserer deutschen ganz verschiedene Welt, aber doch darin ihr gar sehr ähnlich, daß das Poetische beide belebt. Aber auch die Poesie der beiden Völker ist verschieden. Mehr innerlich, geistig und zum Theil wehmüthig die deutsche; äußerlich, sinnlich und heiter die griechische. Man sieht schon aus dieser allgemeinen Ansicht, daß eine Verbindung des deutschen und griechischen Elements in Poesie und Leben zur Vollendung der Menschheit nöthig sei. Darum auch die weisesten Männer unserer Zeit das Studium der griechischen Kunst und des griechischen Lebens empfohlen haben. Es wird auch besonders seit einem Jahrhundert mit immer steigendem Eifer an der Verbreitung des Griechenthums gearbeitet; daß aber davon so wenig in's Volksleben gedrungen, scheint daher zu rühren, weil man bei der Jugend zu spät damit anfängt, und dann es auch meist zu gelehrt betreibt. Um also zu zeigen, wie man schon Knaben beim Lesenlernen für das Griechenthum gewinnen könne, ist diese Pallas-Athene erschienen, und der Erfolg hat gelehrt, daß

ganz kleine Knaben die griechischen Geschichten von Herkules, von Midas, von Orestes und Pylades u. s. w., und das Schauspiel „der Kyklop", und das komische Heldengedicht „der Froschmäusekrieg" mit eben dem Interesse lasen, als Robinson und andere ihrer Lieblingsbücher. Ein ähnliches Buch habe ich dann auch für Mädchen geschrieben unter dem Titel: „die guten Mädchen". Da ist nun auch Alles darauf angelegt, den poetischen Sinn zu wecken und zu nähren. Zuerst eine Legende, also altromantisch; dann eine moderne Erzählung, die kleine Czechin, welche wegen ihres protestantischen Inhaltes das Buch bei Katholiken verdächtig machte, doch ohne Grund, denn es ist Alles in einer Weise geschildert, wie es bei protestantischen Lesern, die ganz andere Dinge als jesuitischen Glaubenseifer auf dem Herzen haben, versöhnend und mildernd wirken muß. Sodann folgt ein Versuch eines kleinen Lustspiels in moderner Art, doch weil es für jüngere Mädchen ist, ohne Liebesintrigue. Ohne diese bringen nämlich unsere Schriftsteller kaum etwas zu Stande, ja selbst Karoline Rudolphie hat in ihren „Gemälden weiblicher Erziehung" dieß Ingredienz nicht entbehren können, und „Eberhards Hannchen und ihre Küchlein" dreht sich um eine Liebesgeschichte. Das bewog den Verfasser der guten Mädchen, ein kleines idyllisches Epos „die Truthühner" zu dichten, wodurch zugleich der Geschmack einer „Luise" von Voß, „Hermann und Dorothea" von Goethe, „Jukunde" von Kosegarten angeregt werden sollte. Zuletzt kommt auch eine neue Bearbeitung der „Iphigenie in Aulis", wieder eine vorbereitende Lektüre für Goethe's Iphigenie und überhaupt für griechische Poesie, in so weit sie im Bereiche weiblicher Bildung Raum hat.

Ist nun das Kindesalter bei uns in Deutschland mit Büchern versorgt, so ist noch Mangel an dergleichen Geistesnahrung für die reifere Jugend, für das Mädchen, ehe sie Jungfrau, für den Knaben, ehe er Jüngling wird. Freilich beginnen da sowohl Unterweisung in weiblichen Arbeiten nnd Schulunterricht etwas strenger genommen als bisher, wo denn für Spielereien, und wären es auch geistige, keine Zeit ist. Allein das ist nicht pädagogisch gedacht, dieses Beginnen des poetischen Lebens darf nicht so schnell und mit einem Mal abgebrochen werden, es muß in dem jungen Menschen wachsen, bis daß aus der kindlichen Poesie eine männliche, aus dem Märchen ein Heldengedicht geworden ist. Einfach und natürlich erzogene Mädchen haben doch den Briefwechsel des Kinderfreundes, mit welchem Weiße sein Wochenblatt fortgesetzt hat. Auch haben die Knaben schon mit der Geschichte zu thun; Becker's Erzählungen aus der Griechen-Welt und mehr noch Gustav Schwab's schönste Sagen des klassischen Alterthums, ja das Lesen der griechischen und römischen Schriftsteller selbst geben den reiferen Knaben schon treffliche Nahrung; auch bieten Reisebeschreibungen eben so unterhaltenden als lehrreichen Stoff. Aber das heranreifende Mädchen, das im Grunde den gleichalterigen Bruder, so viel er auch gelernt habe, an Reife des Geistes und Gewandtheit im praktischen Leben weit übertrifft, und das ja doch keine Gelehrte werden soll, also auch weder griechisch noch lateinisch lernt, was soll das lesen? Geschichte? Becker hat auch hierin ein faßlich und unterhaltendes Lehrbuch der allgemeinen Geschichte der Welt geschrieben; allein wir wünschten doch, daß der Ton derselben weniger an die Aufklärungs-

periode Basedow's und Campe's erinnerte. Und dann ist das Werk zu voluminös. So viel Bände Geschichte, davor erschrickt ein Mädchen! Nösselt's Weltgeschichte für Töchterschulen, in drei mäßigen Theilen recht lebendig und auch gemüthlich erzählt, war daher eine recht willkommene Gabe. Was Reisebeschreibungen betrifft, die müßte man für junge Frauenzimmer auch ganz eigens schreiben, und überdieß ist es gar nicht wünschenswerth, daß junge Mädchen mit ihrer Phantasie mehr bei Elephanten und Kannibalen in allen Weltgegenden herumschweifen, und auch davon mehr wissen, als von ihrer nächsten Umgebung und ihrer Heimath.

So recht herzinnige Geschichten, wobei sich die immer mächtiger hervortretende Weiblichkeit entwickeln könnte, solche Bücher brauchten wir. Der gelehrte Jacobs hat wohl „Rosaliens Nachlaß" und dann eine ganze Folge ähnlicher Schriften für reifere Mädchen und Frauen geschrieben, allein selbst der gefeierte Name des Verfassers konnte ihnen nur wenig Gunst bei unsern lebensfrischen Leserinnen erwerben. Es ist unbegreiflich, wie der Mann, der doch im heitern Griechenthum lebte und webte, so empfindelnd schreiben konnte! Besseres Glück machten Houwald's Erzählungen, Spieker's Louise Thalheim und besonders Hauff's allerliebste Märchen. Hierher gehören auch aus neuester Zeit Andersen's Märchen und Erzählungen für Kinder, an welchem Werke bloß der Titel zu tadeln, da das Buch wahrlich nicht für Kinder, wenigstens nicht für natürlich gebliebene, sondern für das reifere Alter von 12 bis 16 Jahren geeignet ist.

Zweiter Brief.

Haben wir nun, Verehrteste, eine Kinderbibliothek beisammen, so wollen wir auch daran sein, eine für Frauen und Jungfrauen aufzustellen, was uns um so leichter sein wird, da sich hier wirklich eine noch reichere Auswahl darbietet. Freilich macht eben die Menge die Auswahl schwer; schwer zu wählen besonders ist es unter den Romanen, dieser beliebten Gattung von Lesebüchern, durch welche bei den meisten Lesern und Leserinnen fast einzig und allein mehr oder weniger Poesie verbreitet wird. Wollen Sie aber zurückgehen auf das, was wir im ersten Briefe über die Nothwendigkeit und das Bedürfniß der Lektüre bei Frauenzimmern gesprochen haben, so werden Sie bald einsehen, daß eben diese Romane, in Menge und ohne Wahl gelesen, Ursache seien, daß die Bücher Ihrem Geschlechte mehr schaden als nützen. Wir haben das deutsche Weib seines edlen Sinnes wegen so hoch gestellt, wie es auch wirklich schon in den ältesten Zeiten war, aber auch gezeigt, wie das moderne Leben mit seinem kleinlichen Treiben so leicht besonders die Frau in ihrem engen Hause zum Gemeinen herabziehe. Da ist nun allerdings Poesie, die Göttersprache, dasjenige, was dem Gemüthe zuerst wieder die Richtung zum Höhern und Edlern geben kann. Daher

die alten Sänger eben so willkommene als geehrte Begleiter durch's Leben waren. Nun fing man aber in späteren Jahrhunderten an, diese Poesien niederzuschreiben, und es entstanden Bücher, und es entstand besonders bei den Frauen, die nicht in den Krieg zogen, auch an andern auswärtigen Geschäften des Mannes nicht betheiligt waren, die Leselust. Ach, aber das gelesene Wort hat nicht die Kraft des Gesungenen oder Gesprochenen, und Vieles blieb den Leserinnen dunkel, und sie suchten nach Märchen und Erzählungen, welche in Prosa breit und ausführlich Alles erzählten, aber auch weniger auf Geist und Gemüth einwirkten. Da gab es wohl viele recht anmuthige prosaische Geschichten, die man von der romantischen, d. h. mit der altrömischen gemischten Sprache der Welschen, Franzosen und anderer Völker „Romane" nannte, und es wehte noch immer ein feiner Hauch der Poesie über dieselben; allein es fanden sich bald Schriftsteller, welche, um recht viele Leser zu befriedigen, in jeder Stimmung und ohne Begeisterung, oder auch vom Hause aus ganz aller Poesie baar und ledig, das wirkliche gemeine Leben in langen und breiten Erzählungen schilderten. Solche Bücher waren nun nicht zur Erbauung und Erhebung, nur zum Zeitvertreibe geschrieben, und man konnte deren täglich eins durchlesen. Weil nun die Mehrzahl der Menschen, selbst aus höheren Ständen, sich zum Gemeinen neigt, so waren auch die Romane bald sehr beliebt, so daß die Poesien nur selten und endlich gar nicht mehr gelesen wurden.

So ist es geschehen, daß unsere schönsten Heldensagen und Lieder beinahe 400 Jahre lang vergessen wurden, und die Handschriften derselben nur erst wieder seit etwa 100 Jahren allmälig in Klöstern, Burgen und Bibliotheken, oft halb vermodert aufgefunden wurden.

Sie fragen wohl verwundert, was denn das für Poesien seien, welche in so alten Zeiten schon geschrieben und noch heutzutage, in dem goldenen Zeitalter der deutschen Literatur, erwähnt zu werden verdienen. Ja ich weiß, jene Meisterwerke, die ich meine, sind nicht in Leihbibliotheken, liegen auch nicht auf den Lesetischen unsrer Frauen, sie sind erst, wie schon gesagt, in neuerer Zeit entdeckt und nur in neuester Zeit von nicht gar vielen Kennern und Freunden deutscher Poesie gelesen und bewundert worden. Es ist also nicht zu verlangen, daß auch schon unsere Frauen und Mädchen sich in diese Denkmäler altdeutscher Bildung versenken, und es wird noch eine geraume Zeit währen, bis sie sich überhaupt Eingang in das Volk verschaffen. Den Anfang dazu sollen nun aber auch unsere Frauen und Mädchen machen, und zuvörderst wenigstens die hervorragendsten Heldensagen oder auch nur eine kennen lernen. Auch wollen wir ihnen nicht zumuthen, deßhalb die altdeutsche Sprache zu studiren, sie sind von unsern Dichtern, besonders von Simrock, so trefflich in unser neues Deutsch übertragen, daß ein Leser, der nicht Sprachforscher ist und nur poetischen Genuß sucht, gar wenig verliert, wenn er sie nicht in der Ursprache liest. Nur Eines wäre freilich zu rathen: dieselben nicht wie etwa ein anderes Buch in die Hand zu nehmen und für sich fortzulesen. Die Schreibart und die ganze Auffassungsweise der Gegenstände und diese selbst sind uns so fremd, daß sie uns durchaus von Einem, der in jener Hünenwelt ganz lebt und webt, vorgelesen werden müssen, um nur einiges Verständniß zu gewinnen. Ueberhaupt ist es das einzige Mittel,

Poesie unter die Lesewelt zu bringen, wenn hochgebildete und geistreiche Männer sie uns vorlesen. Es ist derselbe Fall wie mit Liedern, die man meist erst dann versteht, wenn man sie singen gehört.

Kommen wir nun auf diese Meisterstücke altdeutscher Poesie selber zu sprechen, so heben wir vor allen zwei heraus: das Nibelungenlied und die Gudrun. Ersteres ein Gemälde voll Sturm und Drang, wo die Riesengestalten wie aus Eisen gegossen desto furchtbarer erscheinen, je heftiger sie durch Zorn und Racheburst getrieben werden. Bei alledem weht in diesem starren Winter die Frühlingsluft reinmenschlicher Tugenden: Vasallentreue, felsenfeste Anhänglichkeit an Fürst und Krone, aufopfernde Freundschaft und zarte, innige Liebe zwischen Mann und Weib. Gudrun ist ihrem Inhalt und ihrer Darstellung nach schon anmuthiger und milder, und hat durch die Schilderung der Seefahrten mehr Mannigfaltigkeit, als die Nibelungensage.

Nicht alle Heldenlieder will ich Ihnen nennen, es sind ihrer sehr viele, und sie stammen alle aus den urältesten Zeiten, wo noch kein Christenthum und auch nicht Gesittung und Staatseinrichtung wie im Mittelalter vorhanden war. Die Dichter selbst kennt man wohl nicht, sie haben auch nicht niedergeschrieben, was sie vor dem Volke gesungen, doch sind ihre Lieder von Munde zu Munde, wohl in mannigfacher Umwandlung, gegangen, bis sie in dem zweiten Blüthenalter deutscher Poesie, in den Zeiten der Hohenstaufen, wieder neugestaltet unter das deutsche Volk gekommen sind. Aber auch diejenigen, welche diese Lieder niedergeschrieben, sind bis auf einige unbekannt geblieben. Eine neue Gestalt erhielt aber nun die deutsche Poesie durch die Minnesänger, welche um diese Zeit am Kaiserhofe und auf den Burgen der Ritter und Herzoge ihre Lieder aus dem Stegreife sangen. Der Inhalt derselben war nicht nur alte Heldensage, sondern vorzüglich die Minne — daher ihr Name — d. h. die Liebe und Verehrung der Frauen. Auch diese sind meist in neueres Deutsch übersetzt, können aber ihrer Eintönigkeit und Einfalt wegen unsern Leserinnen schon darum nicht gefallen, weil das Poetische, das Rührende und Ergreifende eben so wohl in der Melodie als in den Worten liegt; Minnesänger müßten auferstehen und uns die Lieder singen, sollten sie uns so hinreißen, wie sie es damals thaten zur Zeit der Hohenstaufen.

Beachtenswerth ist aber, daß eben durch diesen Minnesang das Gefühl der Liebe zu einem herrschenden Elemente in allen Richtungen geworden ist, wodurch sich diese merklich von der altgriechischen Poesie, aber auch von der Heldensage, die der Natur getreu keine Empfindung übertreibt, unterscheiden. So entstand die sogenannte „sentimentale Poesie", die sich in künstlichen Formen und in Darstellung überreizter und überspannter Empfindung gefällt. Ihr gegenüber stellt man die „naive Poesie", welche naturgetreu ohne Kunstaufwand und ohne Schilderung der Empfindung die Empfindung selber sprechen läßt. Merkwürdig ist, daß sich schon im 13ten Jahrhundert diese zwei verschiedene Dichtarten in zweien der größten Minnesänger und in ihren Gedichten zeigten. Wolfram von Eschenbach, ein Thüringer, dichtete unter vielen andern den „Parcival", ein Heldengedicht von so vieler Anmuth und Schönheit, von so prachtvollen Schildereien und Gemälden, so zarten

und innigen Empfindungen, und von so künstlichem, wahrhaft musikalischem Wohlklange, daß man, hingerissen gleich von Anfang, nicht müde wird zu lesen, und das einmal Gelesene immer wieder zu lesen verlangt. Nur stört ein Beisatz das poetische Gleichgewicht, eine orientalische Wunderfrage, welche uns den Helden sowohl, als die ganze Handlung in ein mystisches Dunkel hüllt. Allein der moderne Leser läßt das auf sich beruhen, und ergötzt sich doch am Ganzen, weil es sentimental, wie alle unsere Romane, ist.

Wolfram gegenüber steht der naturkräftige, zuschreitende und verständige Gottfried von Straßburg, der in seinem Heldengedichte, „Tristan und Isolde“, mit glühender Phantasie und aller Macht der Leidenschaft, sich doch so zu gebahren weiß, daß nirgends die Gränze der Natur überschritten, nirgends ein eitles kindisches Spiel mit Seelenschmerz und Seelenfreude versucht, aber auch nirgends die Gewalt der Natur und der höhern Mächte die inwohnende Kraft der Seele zu beugen vermögen. Leider ist das Gedicht vom Verfasser nicht vollendet worden, und wunderbar hat auch Immermann, welcher das Gedicht in unserer Zeit gar so herrlich nachgebildet hat, dasselbe auch nicht vollenden können. Indeß bleibt Immermann's Werk auch unvollendet eines der vorzüglichsten unserer Literatur, und wollen unsere Leserinnen wahre Poesie und unsere alten Meisterwerke kennen lernen, so werden sie recht thun, mit diesem Gedichte anzufangen. Es fehlt darin kaum ein schöner Zug, ein gelungenes Bild, eine erhabene Stelle des Originals, und überdieß ist das Mangelhafte des damaligen Geschmackes und der Sprache, und selbst manche Lücke ausgefüllt, welche die Minnesänger so gerne auszufüllen dem Gesange überließen. Nicht länger können wir bei den innigen sinnigen Minnesängern verweilen, sie sind zu Ende des 13ten und zu Anfang des 14ten Jahrhunderts immer seltener geworden und endlich gar verschwunden, verschwunden mit der Macht und Herrlichkeit der Hohenstaufen und des deutschen Reiches, verschwunden mit dem Glanz und der Tapferkeit des ritterlichen Adels, und die Poesie ist von den Burgen herabgestiegen in die Werkstätten der Weber und anderer Handwerker. Freilich war das nun nicht mehr das freie, kühne und üppige Singen wie bei den ritterlichen Sängern; allein es ist das Streben dieser guten Leute, die man gewöhnlich die Meistersänger nennt, nur zu loben; haben sie auch meist nur gereimt, nicht gedichtet, so ist doch die deutsche Sprache geübt und zu einer deutschen Prosa ein Anfang gemacht worden. Auf jeden Fall hatten die Bürger jener Zeit, wo sie sich zuerst nach dem Falle des Ritterthums, das nicht selten mit ihnen nicht auf's Freundlichste verfuhr, frei und unabhängig fühlten, edlern und höhern Sinn als der Mittelstand unsers jetzigen Zeitalters, der so wie jener des 14ten und 15ten Jahrhunderts mit allem Eifer auf das Reelle und Materielle gerichtet war, ohne jedoch, wie in unsern Tagen geschieht, das Ideale ganz zu vernachlässigen. Für unsere Leserinnen gibt es wohl nichts aus diesem Zeitraume, außer etwa eine Auswahl aus den wahrhaft poetischen Schriften des Nürnberger Schuhmachers, Hans Sachs, und dann das alte Fabelbuch, welches von den Meistersängern mehrfach bearbeitet worden, Reinecke der Fuchs, welches wir aber in der neuen Bearbeitung von Goethe empfehlen.

Zu Anfang des 16. Jahrhunderts, wo sich in halb Europa, besonders in Italien, ein reger Geist und ein eifriges Streben nach Kunst und Wissenschaft erhob, zeigte sich auch in Deutschland mit Einenmale ein Drang nach Befriedigung des Geistes, und Martin Luther war der Mann, der hiezu den Weg bahnte. Er war aus dem Volke geboren, und blieb so lange er lebte, trotz aller Gelehrsamkeit, seiner Volkssitte getreu, und weil er empfand und dachte wie das gemeine Volk, und es auch frei und offen aussprach, so wurde er auch allgemein verstanden. Allein sein Geist war nicht in der Beschränkung des gemeinen Volksgeistes geblieben, was die tiefsinnigsten Forscher und Gelehrten seiner und der alten Zeiten gelehrt, das hat er aufgefaßt mit seinem gesunden Verstande, und so die Wissenschaft, die bisher so vornehm nur auf Hochschulen und in den Palästen der Päbste und Kardinäle, oder etwa am Hofe eines den Musen geneigten Fürsten wohnte, wurde nun Gemeingut aller Stände, und nicht in der bisher gewöhnlichen Sprache der Gelehrten, in der lateinischen, in der Muttersprache, in der deutschen, wurde dem Volke geoffenbart, was gut und wahr und schön und menschenwürdig sei. Aber nicht nur ein Volksmann und ein Volkslehrer war Luther, er war auch ein Freund der Kunst und selbst ein Dichter. Letzteres war er in solchem Maße, daß, hat er auch außer Kirchenliedern nichts in gebundener Rede geschrieben, über alle seine Schriften, besonders über seine Bibelübersetzung und seine Predigten sich der Hauch der Poesie ergießt, und so gewaltigend und so ergreifend, wie er, hat kein Deutscher geschrieben. Sein Leben und einziges Streben war wohl auf die Kirchenverbesserung und Wiederherstellung des Evangeliums gerichtet, nichts desto weniger spielen alle Tonarten deutscher Poesie in seinen Werken, am meisten der ächt deutsche Humor, den er auch nicht in seinen Kanzelreden verschmäht, wenn er da Geschichten, z. B. von Hans Pfriem, erzählt, und in seiner berühmten Posaunenpredigt das jüngste Gericht mit einer Feldschlacht vergleicht und unter Anderem sagt: „denn wenn Gott donnert, so lautet's schier wie ein Pauken und Trompeten, und die Donnerschläge scherzen nicht." Am behaglichsten läßt sich aber sein Humor in seinen gesammelten Tischreden, Vorreden und Briefen aus, und ich habe noch nie ein Blatt aus seinen Schriften, das mir oft zufällig in die Hände kam, gesehen und gelesen, ohne darauf große, neue und überraschende Gedanken zu finden. Schade, daß die, die auf Luther folgten und seinen Lehrstuhl einnahmen, nicht den gesunden Sinn des Meisters hatten, und statt der deutschen Sprache wieder ihr gräuliches Schullatein einführten, und darin über theologische Fragen disputirten, nicht anders wie die jüdischen Schriftgelehrten, und dann im Mittelalter die Scholastiker und Mystiker. Da ist denn wieder eine unfruchtbare Zeit von beinahe zweihundert Jahren eingetreten, wo außer den erhebenden und wahrhaft poetischen Kirchenliedern evangelischer Prediger und Schulmeister, und einigen wenigen Volksliedern und Fastnachtsspielen nichts Genießbares für uns geschrieben worden. Zwar that sich während des 30jährigen Kriegs und nach demselben in Schlesien eine vornehme poetische Schule hervor, welche nach lateinischen, italienischen und französischen Mustern alle Gattungen der Poesie versuchte, und fast ein Jahrhundert lang für klassisch gehalten wurde; allein

von Opitz bis hinab auf Canitz stehen die hinterlassenen Werke dieser Dichter ungelesen in den Büchersammlungen, denn außer Günther, der aber nur Lyrisches dichtete, hat doch Keiner was Anderes als Phrasen gereimt. Der französische Geschmack machte sich nun immer breiter in Deutschland, und weil die französische Poesie damaliger Zeit mit wenigen Ausnahmen nur ein wortreiches Pathos war, konnte auch bei uns keine ächte Poesie aufkommen. Zum Glück fand auch die englische Literatur Eingang, die englische Literatur, welche schon ihren Shakespeare, ihren Milton, Sterne und andere große Dichter hatte, was denn auch der deutschen Literatur neuen Umschwung gab. Doch erst nach dem Jahre 1740 trat der Mann in Deutschland auf, der im vollen Sinne des Wortes Dichter genannt werden darf. Das war Gottlieb Klopstock. Mit wahrem Adlersfluge erhob er sich in seinen lyrischen Gedichten, und verfaßte eine Epopöe, zu deren Helden er den Messias wählte. Allein eben diese Wahl und die überschwengliche Darstellung, wo der Dichter nur immer in Wolken schwebend nie den Boden berührt, ist ein Beweis, daß Klopstock wohl ein hohes poetisches Talent, aber zu wenig Welt- und Menschenkenntniß hatte, und auch zu wenig von jenem sinnlichgeistigen Elemente, das eigentlich den Poeten macht. Daher kam, daß er wohl in poetischer Entzündung beinahe zerschmolz, seinen Dichtungen aber nicht diejenige Form zu geben im Stande war, welche auch Leser entzücken konnte. Er wirkte aber auch nur auf seelenverwandte Jünglinge, nicht auf das gesammte Volk, und seine Schriften, so reich an Gedanken und Empfindung sie auch sind, werden fast gar nicht mehr gelesen.

Glücklicher war ein anderer Genius Deutschlands, Ephraim Lessing, der die gesammte Kunst und Wissenschaft in Angriff nahm und ein zweiter Luther auf diesem Gebiete, der deutschen Nation die weitesten Bahnen öffnete. So gelehrt er war, lebte er doch nicht wie Klopstock und viele Andere nur unter Büchern und in der Beschränkung seiner Studirstube, er stürzte sich oft hinaus mitten in das Getümmel der Welt und in allerlei Gesellschaft, denn sein außerordentliches Genie forderte nicht, daß er Tag und Nacht studirte, sein Scharfblick zeigte ihm sogleich das Wissenswerthe, und gleich einer Biene haschte er das Beste gleichsam im Fluge weg. Sein Bestreben ging nun dahin, das rhetorische Pathos, das lyrische Gewinsel und die dramatische Steifheit zu bannen. Wohl wissend, daß unsere Zeit für Heldengedichte nicht geeignet sei, richtete er sein Hauptaugenmerk auf das Theater. Auf der Bühne aber fand er die französische Manier, und nichts von Wahrheit und von Natur, denn die griechischen und römischen Helden, und selbst Morgenländer redeten und geberdeten sich nicht anders als Höflinge des Königs von Frankreich. Der gefeiertste französische Schriftsteller war Voltaire, allerdings ein großes Talent, der aber mit unerhörter Dreistigkeit nicht nur Pedanterie, Aberglauben, Fanatismus und Privilegien angriff, sondern auch alles wahrhaft Heilige verspottete und mit der Sittlichkeit auf's Frivolste spielte. Dieser Mann beherrschte nun nicht nur in Frankreich, sondern auch in Deutschland den Geschmack, und König Friedrich II., an dessen Hof er lange lebte, hielt ihn sehr in Ehren. Gegen diesen wagte es nun der arme Literat Lessing aufzutreten, zeigte, daß seine

und die meisten französischen Theaterstücke unpoetisch, gegen alle Naturwahrheit und ohne alles Leben seien. Er selbst schrieb seine Emilie Galotti und Minna von Barnhelm, um nur zu zeigen, daß ein Mann wie er, der sich gar nicht vermaß, ein Dichter zu sein, weit Besseres schreiben könne. Seine Stücke wurden mit großem Beifall aufgenommen, aber leider hatte er keine ebenbürtigen Mitarbeiter, und wegen anderer literarischen Arbeiten selber nicht Zeit für das Theater mehr zu dichten. Nur schon zu Ende seines Lebens beschenkte er Deutschland mit seinem vollendetsten Werke: Nathan. Aber er hatte auf die Britten, besonders auf Shakespeare hingewiesen, den größten dramatischen Dichter der neuen Zeit, und die Uebersetzung und Nachbildung der Dramen dieses Meisters war ein neuer Vorrath für die deutsche Bühne, um die französischen Stücke allmälig zu entfernen. Ein vielseitig gebildeter dentscher Dichter, Martin Wieland, hat das Verdienst, diese unschätzbaren Bühnenstücke zuerst, zwar nur in Prosa, doch desto verständlicher und eindringlicher für's Volk zu übersetzen. Welch' eine neue Welt ging da den Deutschen auf, als bald zum erstenmal ein Hamlet, ein Lear, ein Macbeth und andere Gestalten über die Bretter schritten, die, so riesig sie auch waren, doch nie in ihrem Maße von der Natur abwichen, jedes Schauspiel ein lebendiges Seelengemälde, wie man es nirgends bisher zu sehen bekommen. Aber auch auf andere Ideale menschlicher Bildung und wahrer Poesie hatte Wieland sein Augenmerk gerichtet, auf die Griechen und Römer, und ihre ewig jungen Schöpfungen den Deutschen in leichtverständlicher und anmuthiger Rede zugeführt. Allein man hat ihn scharf getadelt, daß er diese alten Klassiker nicht in ihrem eigenthümlichen Volksgeiste, sondern in moderner, ja französisch feiner Manier bei uns Deutschen eingeführt hat. Doch wie konnte es anders bei der Lesewelt, besonders den höhern Ständen, die nun schon an diese leichte, aber auch feine und leckere Kost gewohnt waren, durchdringen? und es war doch ein Verdienst, die Aufmerksamkeit hingeleitet zu haben auf eine Zeit, wo die Kunst und Poesie in ihrer höchsten Blüthe stand, und von welcher Rückert also spricht:

> In Wahrheit lobenswerth war einmal nur das Leben,
> Als schöne Menschheit war des Menschen höchstes Streben.
> An Seel' und Leib gesund sind nur die Griechen.
> Dagegen unsre Welt ein großes Haus der Siechen.

Dritter Brief.

So schloß sich dann das eigentliche Jugendalter der deutschen Literatur, das anfangs kräftig und lebensfrisch aufblühte, in den letzten Jahrhunderten aber zu ermatten begann, bis, wie wir schon gesagt, Lessing erschien, die mittlere Zeit, die wir mit Recht die klassische zu nennen pflegen, anzukündigen. Der Weg zu der Natur und zu den Griechen war geöffnet, und nun gingen die wackern Deutschen auch ohne Säumniß darauf los, und

mit heiligem Eifer trat Herder auf, ein Mann, der gleich Lessing in alle Gebiete des Wissens griff, aber besonders hier darum anzuführen ist, weil er poetische Blumen, im Morgenland gesammelt, den Deutschen mittheilte. Sein Cid, nach spanischen Romanzen gedichtet, ist eine schätzbare Perle aus der Zeit, wo noch deutsches Ritterthum in Spanien geblüht. Ganz schulmäßig aber ging Heinrich Voß den Griechen und Römern zu Leibe, und übersetzte sie wörtlich treu, und zwang die rauhe deutsche Sprache, glücklicher noch als Klopstock, in die griechischen Silbenmaße. Seine gelungensten Uebersetzungen sind allerdings Homers Ilias und Odyssee, auch lassen sich beide von Frauen und Mädchen mit vielem Genusse lesen, wenn sie früher etwas griechische Geschichte gelernt und wenigstens für die ersten Gesänge einen geschickten Vorleser gefunden haben. Als Vorbereitung zur Kenntniß der griechischen Kunst und Poesie wird des Verfassers Weltgeschichte für Frauen und Jungfrauen gewiß gute Dienste leisten. Voß hat dann aber auch ein deutsches idyllisches Epos, Luise, gedichtet, um so den einfachen griechischen Geschmack in einer deutschen Dichtung zu zeigen. Auch Shakespeare hat er im Vereine mit seinem Sohne übersetzt. Sehr anregend für Deutschland ward Voß auch durch den Göttinger Dichterbund, den er gestiftet, und dessen hervorragendste Mitglieder Hölty, Bürger, die beiden Grafen Stolberg und Martin Miller waren. Doch konnten auch diese Dichter, so voll des griechischen Geistes, der Sentimentalität nicht los werden, sie vergötterten Klopstock und verdammten Wieland seiner sinnlichgeistigen Poesie wegen als unsittlich und gottlos.

Da trat im Jahre 1773 ein junger Dichter, Wolfgang Göthe, auf, der sich's vorgenommen, die deutsche sentimentale Natur bei sich selbst zu ertödten, und dafür eine griechische naive, d. h. natürliche Denk- und Empfindungsweise anzunehmen. Nichts lieblicher und anmuthiger als seine Lieder, die er noch als Student auf Spaziergängen aus dem Stegreife dichtete und nach eigener Melodie vor sich hinsang, bis er sie, etwa irgend in einer Hütte angelangt, niederschrieb. Sein gefühlvolles Herz machte ihm aber viel zu schaffen; liebenswürdig und auch von der Natur herrlich gestaltet wie er war, konnte gute Aufnahme bei Mädchen und Frauen nicht fehlen, wo es denn bald zu einem Verhältnisse kam, das weder seinem Alter, noch seinen Umständen gemäß war. Da hieß es, sich losreißen, wenn auch mit blutendem Herzen. Fleißiges Studiren und rastlose Thätigkeit schaffte ihm dann immer wieder das verlorene Gleichgewicht der Seele. Angeregt durch historische Studien dichtete er das Ritterschauspiel, Götz von Berlichingen, eine Dichtung, mit welcher er mit einenmale die altväterliche Poesie des Zopfes und der Perücke über den Haufen warf. Der Beifall war außerordentlich. Es ist nicht Nachahmung Shakespeare's, es ist die durch diesen Meister bei einem verwandten und ebenbürtigen Genius angeregte Begeisterung, die das Stück geschaffen. Ueberdieß ist es ein erbauliches Buch, denn es schildert nicht nur das Entsetzliche einer Zeit, wo Alles aus den Fugen geht, wo Jeglicher befehlen, Niemand hören und gehorchen will; das liebe deutsche Stillleben wird auch so schön dargestellt, des tapfern Ritters Ehefrau steht wie verklärt im Vordergrunde.

Bald darauf erschien sein Roman: Werther's Leiden, worin er all'

seine Empfindsamkeit und seine überspannten Gefühle niederlegte, um sie durch die Herausgabe loszuwerden. „Ich fühlte mich," schreibt er selbst darüber, „wie nach einer Generalbeichte, wieder froh und frei und zu einem neuen Leben berechtigt. Wie ich mich nun aber dadurch erleichtert und aufgeklärt fühlte, die Wirklichkeit (denn er liebte wirklich eine Lotte) in Poesie verwandelt zu haben, so verwirrten sich meine Freunde daran, indem sie glaubten, man müsse die Poesie in Wirklichkeit verwandeln, einen solchen Roman nachspielen und sich ebenfalls selbst erschießen." In seinen Schauspielen Clavigo und Stella zeigte er, daß er auch bühnengerechte Stücke schreiben könne; hätte er nur mehrere folgen lassen, so wäre doch Manches von den Brettern verdrängt worden, was den guten Geschmack fortwährend verletzte. Zwei Jahre nach der Herausgabe Werther's lernte ihn der junge Herzog von Weimar, Karl August, kennen, und lud ihn ein, nach Weimar zu kommen. Göthe folgte der Einladung, und gefiel dem gesammten Hofe so gut, daß er nicht mehr wegkam. Er wurde des Herzogs vertrautester Freund, und half diesem so Manches zum Wohle des Landes vollführen. Es war ein schönes poetisches Leben damals in Weimar, wo sich die feinste Hofsitte mit Kunst und Wissenschaft verband. Außer dem herzoglichen Paare die geistreiche alte Herzogin Amalie, dann Wieland, Herder, Knebel, Musäus, und Künstler und Gelehrte, und für alles Schöne, Gute und Wahre empfängliche Frauen, vor Allen Göthe's Freundin, die edle Baronin Stein, welch ein Kreis! Wie nach einem neuen Athen zog man damals nach Weimar, wo so zu sagen alle Musen beisammen waren. Göthe dichtete in dieser Zeit mehrere Schau- und Lustspiele, die auf der Bühne unter Mitwirkung der hohen Herrschaften aufgeführt wurden. Dahin gehören: die Geschwister, der Triumph der Empfindsamkeit, die Vögel, die Fischerin, Jery und Bätely, auch Egmont ward schon begonnen und Tasso, doch das größte seiner Werke, das auch damals entstand, war Iphigenie in Tauris. „Alle Wahrheit und Güte der Natur," sagt Göthe's Freund, Zelter, „hat sich über dieses Werk ausgegossen. Es sind Menschen, an denen man die Menschheit, ja sich selbst verehrt, ohne sich geschmeichelt zu finden. Es ist ein religiöses Stück, es hat mich in Thränen gebadet und erbaut wie viele andere." — Je seliger aber die Weimaraner und wenige auserwählte in Deutschland im Genusse solcher Gebilde waren, desto gleichgiltiger blieb das große Publikum, und weil Göthe keinen Götz und keinen Clavigo mehr schrieb, so war er bald ganz vergessen. Desto willkommener war ein anderer Genius, der um diese Zeit nicht minder kühn und riesig auftrat: Friedrich Schiller. Seine Trauerspiele: die Räuber, Kabale und Liebe, Fiesko, worin das Ankämpfen des Idealen gegen die Gewalten der Zeit so grell und gemein dargestellt wird, waren bald Lieblingsstücke der Deutschen. Im Don Carlos gewann er sogar Feingebildete. Göthe, der immer mehr seiner eigenen Fortbildung wegen, als dem Publikum zu Liebe dichtete, zog sich aus der Gesellschaft, wo er all' das überschwengliche Pathos preisen sollte hören, allmälig zurück, und reiste am Ende gar nach Italien, um sich hier im Anschauen der alten griechischen Kunst zu erholen. Nach zwei Jahren kehrte er bereichert an Kenntniß und Erfahrung und voll der schönsten Ideen zurück nach Weimar. Er lernte nun Schiller, den er Anfangs ver-

mied, näher kennen, und vermittelte dessen Anstellung als Professor der Geschichte in Jena, ja, welch' vertraute Freunde sie geworden, kann man aus den Briefen ersehen, die sie mit einander wechselten, und die dann nach Schiller's Tod in sechs Bänden herausgegeben wurden. Aus diesen Briefen wird man auch sehen, wie sich beide Meister richtig beurtheilten, und wie sie einander förderten. Goethe, der sich damals ganz der Kunst und den Naturwissenschaften hingegeben, hätte kaum mehr Etwas gedichtet, wäre nicht Schiller unermüdet in ihn gedrungen. So erhielten wir manches treffliche Gedicht von Goethe, den Roman: Wilhelm Meisters Lehrjahre, und dann das anmuthige idyllische Epos: Hermann und Dorothea. Man nennt es ein Seitenstück von Voßens Luise, allein wie hoch steht es über diesem! Hermann, der wackere Jüngling, ein Deutscher vom Scheitel bis zur Sohle, treuherzig, bescheiden, fleißig, voll starken kühnen Muthes, den Stürmen der Zeit entgegenschauend, und gerüstet auf jegliche Gefahr. Dorothea, die deutsche Jungfrau voll Anmuth und Verständigkeit, so weiblich und so natürlich ihre und Hermann's Neigung, ohne alle romanhafte Uebertreibung, und doch so gewaltig, wie die Natur immer gewaltiger ist, als das Erkünstelte. Das Gedicht fand aber auch wieder nur unter den Gebildetesten den Beifall, den es verdiente; denn es ist ja in Versen geschrieben, und wer wollte denn in dem gemeinen Treiben damaliger Zeit die Sprache der Götter hören? Da war und ist leider noch heutzutage jeder Roman willkommen. Nichts desto weniger fuhr Goethe, je älter er wurde, fort zu dichten: im Verein mit ihm gab Schiller eine Zeitschrift heraus, in welcher die trefflichsten Romanzen und Balladen und Lieder von Beiden kamen. Zu Ende des Jahrhunderts schloß und vollendete nun Goethe auch seinen Faust, vielleicht das Größte, was in unserer Literatur gedichtet worden; denn die ganze Fülle der Poesie ist darüber ausgegossen. Es ist ein dramatisches Epos, wo Alles Handlung ist, und so vieler Nebenpersonen Leben und Thaten sich zu der Hauptperson hindrängen, und wo das Denken und Empfinden eines großen, guten Menschen, freilich auch oft menschlicher Schwäche unterliegend, vor unsern Augen sich entfaltet, als wäre es ein Heldenleben. Uebrigens gehört ein gereiftes Leben von vieler Erfahrung dazu, um dieses Gedicht zu lesen und zu verstehen; für die Jugend ist es nicht. Indessen war aber Schiller nicht minder thätig, ja in poetischen Erzeugnissen, besonders für die Bühne, fruchtbarer noch. Außer seinen trefflichen Briefen über die ästhetische Erziehung des Menschen und vielen prosaischen Aufsätzen ähnlichen Inhalts, die noch immer zu wenig gewürdigt und zu wenig gelesen wurden, da in denselben das große poetische Genie Schiller's nicht minder hervortritt, als in seinen poetischen Gebilden; außer diesen und der Geschichte des dreißigjährigen Krieges brachte er seine großen und herrlichen Trauerspiele: Wallenstein, Maria Stuart, die Jungfrau von Orleans, die Braut von Messina, Macbeth nach Shakespeare, durch welche er allgemeine Begeisterung im deutschen Volke und einen gänzlichen Umschwung vom Gemeinen zum Idealen auf dem Theater hervorbrachte. Aber auch das griechische Element nahm er auf in seine Dichtungen: die Klage der Ceres, das eleusische Fest, Hektor's Abschied, welch' köstliche Spenden seiner Muse! ebenso Iphigenie in Aulis in freier

Uebersetzung, als erster Theil zu Goethe's Iphigenie zu empfehlen. Schiller's letztes Werk war sein Wilhelm Tell, ein wahres Meisterstück, worin nun schon das natürlich Griechische über das Sentimentale siegt. Die unmäßige Anstrengnng seines Geistes rieb ihn leider schon im Jahre 1805 auf, er starb erst 46 Jahre alt. Sein Freund Goethe betrauerte ihn im tiefsten Schmerze, schloß sich auch seitdem immer mehr in sein Haus zurück, wo er seinen naturhistorischen Studien und der Kunst oblag, nicht unbekümmert um die Stürme, die damals über Deutschland brausten, doch seinen Unmuth über die Gegenwart mit einem freien Blick auf Vergangenheit und Zukunft sänftigend. Sein „westöstlicher Divan“, worin er morgenländische Dichtart nachahmte, sein Roman: „die Wahlverwandtschaften“, ein Seitenstück zu Werther's Leiden, „die Wanderjahre“, und der wohl weniger klare und ansprechende „zweite Theil des Faust“, und viele wissenschaftliche und ästhetische Aufsätze sind ein Beweis seiner rastlosen Thätigkeit, die er wirklich bis an seinen Sterbetag, den 22. März 1832, fortsetzte. So vollendete ein großer Mensch sein würdiges und thatenreiches Leben, nicht wie man es so gerne anstaunt, in gefahrvollen bis zum Abenteuerlichen verwickelten Verhältnissen, aber seine Stelle, die ihm die Vorsehung angewiesen, ganz ausfüllend, welche war, der Welt zu zeigen, was ein Mensch, der unermüdet an sich arbeitet, werden könne. Darum muß man auch, um seine Werke zu verstehen, allererst seine Lebensgeschichte, die er selbst unter dem Titel: Dichtung und Wahrheit, zum Theil geschrieben, lesen. Die Beschreibung seiner italienischen Reisen und die Tag- und Jahreshefte sind die Fortsetzung, so wie Eckermann's Gespräche mit Goethe.

Viel wurde und wird bis heute gestritten, wer wohl größer als Dichter gewesen, Goethe oder Schiller; darüber hat Rückert ein trefflich Wort in seinem Lehrgedichte gesprochen:

Zwei Dichter weiß ich, die zur höchsten Höhe flogen,
Und bald Nachahmung, bald Bewund'rung nach sich zogen.

Doch zog der Eine meist nach sich die größte Schaar,
Indeß des Andern die gewählte, kleinre war.

Ein hohes Ideal dem Einen schwebte vor,
Zu dem er unverwandt sein Antlitz hielt empor,

Und seinen Flug; doch nie konnt' es der Flug erreichen;
Je höher er sich hob, je höher mußt' es weichen.

* *
*

Vom Ideale selbst der And're flog gehoben:
Er war stets, wo er war, nie unten er, es oben.

Kein Aeußerliches war's wonach er ringend strebte,
Es war sein Innres selbst, das was er war und lebte.

Dem ringe nach! Es kann mit rechter Kraftanwendung
Der Mensch auf jeder Stuf' erreichen die Vollendung.

Als Anleitung zur Lektüre Goethe's wird „Oeser's Geschichte der deutschen Poesie“, dann aber auch sein „Weihgeschenk für Frauen und Jungfrauen“, und „Weihgeschenk für Jünglinge“, dienen, da diese Bücher vorzugsweise auf diesen großen Meister hinweisen.

Vierter Brief.

Mit Goethe's und Schiller's Erscheinung hätte man glauben sollen, die Poesie wäre nun wirklich so in das deutsche Volk gedrungen, daß gemeine prosaische Schriften gar keine Leser mehr gefunden hätten; allein es war nicht so. Nur durch theatralische Darstellungen und deklamatorische Akademien, wie man sie nennt, wurden Goethe's und Schillers Werke (weniger die des Erstern) dem Publikum freilich nur theilweise bekannt. Nur klein war die Zahl derjenigen, die Meisters Lehrjahre, seine Wahlverwandtschaften oder gar seinen Hermann und Dorothea lasen, die andern vielen, kleinere und größere, Meisterwerke in dramatischer, lyrischer und epischer Form kannte man nicht einmal dem Namen nach, und gewöhnlich fingen auch die Studenten, also künftige Gelehrte, mit dem „Faust“ an, wenn sie Goethe studiren wollten. Statt der schönen Lieder, wo sich menschliche Empfindung so natürlich und so voll ausspricht, las man noch immer lieber Matthison, Salis und Tiedge's sentimentale Herzensergießungen ohne innere Wahrheit und Natur. Besser ging es noch mit Schiller: er hatte, wie schon im vorigen Briefe gesagt worden, mehr Stoffartiges in seinen poetischen Schriften und mehr Pathos. Daher auch besonders seine Romanzen in Schulen und geselligen Kreisen deklamirt wurden, und man hat wohl noch in unsern Tagen oft die Pein zu ertragen, ein ganz kleines Mädchen „den Kampf mit dem Drachen“ oder „die Resignation“ in der Manier eines reisenden Komödianten herableiern zu hören. Es kam auch nichts Lyrisches auf, was nicht in Schillerischer Jugendmanier geschrieben war. In dem Befreiungskriege erhob man wieder Schillers Poesie auf's Neue, weil sie so national, so für Freiheit und Menschenrechte begeisternd war. Daher denn auch Körner, der für das Vaterland und dessen Befreiung nicht nur sang, sondern auch kämpfte und fiel, bald der Liebling der Lesewelt wurde, ja seine und Schenkendorf's, Fouqé's, Rückert's, Follenius', Arndt's u. a. deutsche Kriegs- und Schlachtlieder hörte man überall von Männern und Jünglingen, Frauen und Mädchen singen, und es war wirklich, als sollte die alte Zeit des Minnesangs und der Heldenlieder wieder beginnen. Allein mitten unter diesen schönen Anklängen wahrer Poesie beherrschte doch noch immer die Bühne und die Lesewelt — die gemeine Prosa lang ausgesponnener Romane und geistloser Rührspiele. Auf Lafontaine, Zschokke, Cramer und ihres Gleichen folgten jedoch bald frischere und anziehendere Novellendichter, als Van der Velde, Tromlitz, Clauren (Heun), Weißflog, Prätzel. Höher stimmte der ritterlich romantische Walter Scott durch seine großen Gemälde vom britischen Volksleben im Mittelalter, der Alles aufgeregt, was Geist und Phantasie besaß; sein Kenilworth, Ivanhoe, der Abt, das Kloster, Waverley, wie spielt da mitten durch die Prosa die mittelalterliche Poesie! Wenn ein Deutscher ihn erreichte, so war es Hauff, der leider zu früh starb, um mehr zu geben, als seinen „Lichtenstein“, „die Memoiren des Satans“, und „die Mährchen“, die ich schon erwähnt habe. Als aber die Verehrung Walter Scott's in Deutschland so weit ging, daß man nichts lesen wollte,

als was er geschrieben, und die besten deutschen Schriften geradezu mit Verachtung zurückwies, unternahm es ein geist- und gemüthvoller Dichter, Wilibald Alexis (Häring) einen Roman: Walladmor, zu schreiben, und ihn für die Uebersetzung eines Scott'schen Romans auszugeben. Die List gelang, und das Publikum verschlang ihn mit Hochgenuß, als eine neue Gabe seines Lieblings. Allein bald löste sich das Räthsel, und Häring bekannte sich für den Verfasser, während Walter Scott's Verleger auch die Autorschaft ihres Dichters läugneten. Nun konnte man wohl das einmal geäußerte Wohlgefallen nicht zurücknehmen, sondern man mußte eingestehen, daß es in Deutschland auch Dichter gebe, die in des großen Britten Weise schrieben. Auf diese Art hörte allerdings die übertriebene Vorliebe für mittelalterliche und ausländische Zustände wieder auf, und man wandte sich zu heimischen und den Deutschen gemäßeren Schildereien. Nur freilich fehlten da die Männer, die etwa, wie einst Musäus in seinen Volksmärchen, den Mittelweg getroffen hätten, ohne in die vornehme und gelehrte Sprache eines Leopold Schefer, eines Steffens zu gerathen, die so recht gemüthlich das Volk heran- und hinaufgezogen hätten in die lichtern Regionen der Poesie. Viele Anlagen hiezu hatte Heun (Clauren), der wirklich mit seinen Schweizergeschichten Mimili und Elsi und vielen andern ungemein heiter und lebendig erzählten Novellen und Romanen die ganze Lesewelt hinriß, aber er ließ auch, weil er merkte, wie das dem großen Haufen gefiel, mit einem leichtfertigen Witze so viel Schüpfriges und Unanständiges in seinen Schilderungen spielen, wie man in der keuschen deutschen Literatur es zu finden nicht gewohnt war, so daß man bald, besonders der Jugend, seine Schriften vorenthalten mußte. Da erhob sich der edle Hauff, und machte es wie Wilibald Alexis, er schrieb einen Roman ganz in Clauren's Manier, so leicht und so frivol, so mannigfaltig in seinen Gestalten und Situationen, so rasch fortschreitend in seiner Entwickelung, und mit aller Keckheit und Grazie zugleich, die den Liebling des Publikums so unwiderstehlich machte. Der Titel des Romans ist: der Mann im Monde, und man hielt ihn wirklich für ein Werk Clauren's, bis dieser selber klagend auftrat, und zwar in einer Weise, welche die Lacher auf Hauff's Seite brachte. Dem Publikum fiel es wie Schuppen von den Augen, und es schämte sich, solch gemeines Zeug so im Herzen getragen zu haben. Eine Kontroverspredigt, welche Hauff noch folgen ließ, und welche voll beißenden Witzes und ächten deutschen Humors war, zeigte den Mann vollends in seiner ganzen Blöße. Das war ein wahrer Triumph des deutschen Humors über den französischen lockern Witz, der sich in Claurens Schriften so breit machte. Und der Witz, der ein Kind des Verstandes, des prosaischen Verstandes ist, kann nie bestehen, wo der männliche Humor, der aus Gemüthes- und Geistesfülle entspringt, auftritt. Doch leider wollte der Humor, je undeutscher wir Deutsche wurden, noch nicht recht einheimisch werden. Eine großartige Erscheinung war in dieser Hinsicht ein dem Namen nach lange unbekannter Mann, der an der äußersten Grenze Deutschlands, in Königsberg, lebte, Theodor Hippel. Sein Roman: „Lebensläufe in aufsteigender Linie" ist dem Leben selber abgelauscht. Mit welcher Treue sind die Charaktere gezeichnet, und wie deutsch sind sie, so daß ein Fremder darnach die ganze Nation

erkennen muß, während sich in den meisten unserer Romane die Helden benehmen, wie es etwa Franzosen oder Italiener thun würden. Und hat je ein Dichter — außer Goethe, der ihm am ähnlichsten ist, wie man denn auch anfangs ihn für den Verfasser der „Lebensläufe“ gehalten — ein weiblich Wesen schöner und wahrer geschildert, als hier das Minchen, die Pastorin und dann die übrigen Frauen alle geschildert sind! Nichts ist rührender, als die Briefe des unschuldvollen Mädchens, man muß auf die Vermuthung kommen, daß sie nicht gedichtet, sondern original seien. Was nun aber dem Buche den höchsten Werth gibt, ist eben der großartige Humor, der nicht aus bloßem Witz, wie der moderne, oder gar aus bloßer Manier besteht, sondern wie bei Shakespeare, Sterne und Rabelais dem vollsten Gemüthe und dem reifsten kräftigsten Geiste entquillt. Außer den „Lebensläufen“ sind den Frauen und Jungfrauen besonders die „Handzeichnungen“ nach der Natur, gar ein liebes erbauliches Buch für Freunde der Natur, zu empfehlen. Auch sein Buch „über die Ehe“ enthält viel Treffliches für das weibliche Geschlecht.

Ein reichbegabtes Dichtertalent, auch voll Humor, war J. P. Richter, der ein Hippel geworden wäre, hätte ihn das Schicksal aus Wunsiedel und Baireuth hinausgeführt, ein wenig in die Welt, ihn herumgetrieben wie Hippeln, bis er zu einem Amte gelangte. Doch so saß er wie einst Klopstock in seinem Stübchen und unter seinen Büchern, und sein Geist erschlaffte im ununterbrochenen Minnedienste der Musen. Das schlimmste Mittel, das er dann angewendet, seine Kraft wiederherzustellen, war aber der Wein. Indeß bleiben doch seine Schriften immer Fundgruben ächten Witzes und Humors, und wo er wie im „Quintus Fixlein“, „Leben Fibels“, „des Feldpredigers Schmelzle Reise nach Flätz“, in der idyllischen Beschränkung seines einförmigen Lebenskreises sich bewegte, ist er von unaussprechlicher Anmuth und rührender Naivität. Freilich, wo er sich in die höhern Regionen, die er nur aus seinen Phantasien kannte, hinaufwagt, da verliert er alle poetische Wahrheit und verräth Vorstellungen von Prinzen und Prinzessinnen, wie sie etwa dem großen Haufen oder dem Kleinstädter eigen sind. Da müssen nun aus allen Gebieten der Wissenschaft herbeigeholte Kuriositäten, die den Leser vollends zur Verzweiflung bringen, und seines großen Genius wahrhaft unwürdige Ausrufungen und Empfindeleien aushelfen. „Blumen, Frucht und Dornenstücke oder Ehestand, Leben und Tod des armen Advokaten Siebenkäs“, ist unter seinen größeren Romanen allerdings der gelungenste und genießbarste, ja wer sich Zeit nimmt, sich an die Kreuz- und Quersprünge, und die Manier des Verfassers, absichtlich durch unnöthige Unterbrechungen die Aufmerksamkeit mehr zu ermüden als zu spannen, zu gewöhnen, und das Buch mit Muße, d. h. langsam, täglich einige Blätter nur zu lesen, der wird hohen Genuß haben, denn es bietet fast jede Zeile, die etwa nicht lyrisch ist, neue treffende, große und schöne Gedanken. Unstreitig war der Mann zu gelehrt, um seinen Werken auch eine Form zu geben, darum hat er nichts als Romane geschrieben, weder ein Epos, noch ein Drama, noch ein Lehrgedicht versucht zu schreiben, und Verse konnte er gar nicht zuwege bringen, worauf er sich freilich sogar was einbildete. Daher sind auch seine vollendetsten Werke die „Levana“ und die „Vorschule zur Aesthetik“. Beide Schriften sollten von

den Frauen und Jungfrauen hoch gehalten, und daraus täglich nicht geschöpft, sondern nur genippt werden. Es ist ersteres das Vollendetste und Reifste, was je über Erziehung gedacht und geschrieben worden, und wie muß es denkende Leserinnen erheben, ihr Wesen und ihre Bestimmung auf einer solchen idealen Höhe zu erblicken, als er sie darstellt, wenn er z. B. sagt: „Ihr heiligen Weiber deutscher Vorzeit! ihr wußtet von einem idealen Herzen so wenig, als vom Umlaufe des reinen Blutes, das euch röthete und wärmte, wenn ihr sagtet: „ich thu' es für meinen Mann, für meine Kinder," euch mit euren Sorgen und Zielen nur unterordnend und prosaisch erscheinend! Aber das heilige Ideal kam durch euch, wie das Himmelsfeuer durch die Wolken, auf die Erde nieder." — Ach gäbe es doch Sonntagsschulen für werdende Bräute und junge Mütter — auch Vätern schadete es nicht mitzukommen —, das wäre ein Buch zum Vorlesen, eine Postille, die Jahr für Jahr ausgelegt, und als befruchtender Keim in empfängliche Seelen eingelegt werden sollte! — Nicht so allgemein ansprechen und wirken dürfte die Vorschule zur Aesthetik, allein wo entschiedener Hang zur Kunst, höhere und feinere Bildung ist, und glänzendere Zustände es gestatten, einen Olymp mitten in das irdische hinzustellen, d. h. der Nahrungssorgen bar und ledig, dem Göttergenuß der Kunst zu leben, da ist dieses Buch ein sicherer Geleitsmann und ein Cicerone, der vor den Abwegen eines rohen Geschmacks immer zur Quelle des wahrhaft Schönen führt. Das ist ein Buch für Könige und die Großen, die ohne ästhetische Bildung so klein sind. Hätte es doch J. P. Richter gefallen, sein Schulmeisterlein Wuz (im 1. Buch seiner Werke), der sich alle Bücher, deren Titel er im Meßkataloge las, und die er gerne haben mochte, selber schrieb, veranlaßt, eine Vorschule zur Kunst und Poesie für das Volk, für Wuze und für liebe Bürgersmädchen, die nicht nach Rom oder nach Griechenland reisen können, und für die die Vorschule der Aesthetik zu hoch ist, zu schreiben! — Das ist nun eben das Unglück, daß unsere Literatur von jeher so gelehrt und vornehm einherschreitet, und das große Publikum die Lust verliert an ihr, und sich immer wieder an Schriften hält, die ganz natürlich und gemeinfaßlich sind, aber freilich ist auch Stoff und Form dieser Schriften gemein und niedrig, denn das Gemeine und Niedrige veredelt darzustellen, und das Ideale in einfacher und gemeiner Form zu geben, das ist eben nur wenigen Deutschen gelungen. So las man nun fort und fort die schon oben erwähnten Romane, und am breitesten machte sich die Gemeinheit auf dem Theater, das in dieser Zeit, wo Goethe's und Schiller's hohe Gestalten über die Bretter schritten, ein Kotzebue ganz inne hatte und beschimpfte. Er hatte eben das Talent, immer dasjenige zu bringen, was ganz zur Stimmung des Tages paßte, und was ohne Aufwand von Aufmerksamkeit weder angestrengtes Denken, noch tiefe Empfindung erregte, sondern Ideen in seinem behaglichen Seelenzustande ließ, und bald ergötzte und zum Lachen reizte, bald zu Thränen rührte. Manchmal ließ er dann eine vornehme, philosophisch sein sollende Verachtung der Welt und Lieblingsgemeinplätze über die Selbstsucht der Menschen aussprechen, und beständig erschien die liebe deutsche Sentimentalität. Kurz, er war „der Leib-" und Herzpoet, der unserm Publikum allein gemäße, ja, und man muß gestehen,

er verstand sein Handwerk, und verstand besonders das, was unsere Dichter gar selten verstehen, nicht nur zu interessiren und zu spannen, sondern wahrhaft zu ergötzen. Wer kann aus seinem „Wirrwar“, seinem „Wildfang“, seinen Kleinstädtern und hundert andern seiner Lust- und Schauspiele gehen, ohne sich sagen zu müssen, er wisse zu unterhalten, und Langeweile kommt in seinen Stücken nicht auf. Da eben das Publikum so wenig forderte, wozu sollte er sich anstrengen, Gediegenes, was man auch ohne Beleidigung des Geschmacks lesen konnte, zu bringen. „Er schmierte daher,“ wie ein Dichter sagt, wie man Stiefel schmiert, und gegen 500 größere und kleinere Dramen sind von ihm vorhanden. Wie konnten da die paar Bühnenstücke Göthe's und Schillers aufkommen! Hätte Ersterer statt seiner „natürlichen Tochter“ ein Dutzend Clavigo's und Egmont's, oder in Aristophanischer Manier Lustspiele, wie die Vögel geschrieben, Schiller seine lang ausgesprochenen historischen Tragödien in Shakespeare's Weise mehr zusammengedrängt, die Personen nicht so viel deklamirend, mehr handelnd, verfaßt, es hätte nicht fehlen können, Kotzebue hätte weichen müssen, und wir hätten schon damals ein Theater gehabt, wie kein Volk es hatte. Was aber das Wichtigste, es hätte sich nicht der Leichtsinn, mit welchem Kotzebue über Jugend, eheliche und kindliche Pietät, über wahre Gelehrsamkeit und alle höheren Interessen der Menschheit spottet, und zwar so fein spottet, daß man meint, er sei der strengste Sittenrichter, es hätte dieser Leichtsinn und die Charakterlosigkeit des Mannes sich nicht von der Bühne herab fortgepflanzt im ganzen deutschen Volke.

Sittlicher war allerdings Iffland's dramatische Muse, und seine Schauspiele, meist aus dem bürgerlichen Leben entnommen, sollten immerfort noch gelesen und auf der Bühne gegeben werden, weil darin der redliche deutsche Charakter und das häusliche Stillleben gar so treu geschildert sind. Poesie ist freilich so wenig im Ifflandischen, als im Kotzebue'schen Drama zu finden, und recht zur Zeit trat zu Ende des 18ten Jahrhunderts die sogenannte romantische Schule auf, um der Poesie wieder Eingang zu verschaffen. Es hatten sich nämlich einige wohlunterrichtete und talentvolle Männer, Tieck, die Gebrüder Schlegel, Hardenberg (Novalis), Steffens, Werner, Achim von Arnim, Fouqué, Schleiermacher, Brentano, Heinrich Kleist, Görres und Adam Müller vereinigt, die alte romantische Poesie des Mittelalters, den Minnesang, und die ganze tiefsinnige deutsche Weise wieder in's Leben zurückzuführen. Besonders war es die poetische Sprache, die sie, die Prosa zu verdrängen, wieder zum Organe poetischer Darstellung erheben wollten. Da wurde nun Kotzebue, der Alles, nur nicht Verse machen konnte, weil in diesem ätherischen Kleide das Gemeine seiner Gesinnung sogleich sichtbar wurde, hart mitgenommen; desto höher stellte man Göthe, der nun zum ersten Male allgemein für den Meister aller deutschen Dichter anerkannt wurde, nur zeigte sich's, wie viel persönliche Neigung dabei im Spiele war, da man zu Gunsten Göthe's Schiller sein poetisches Talent absprechen wollte.

Nun schufen aber gerade die Häupter der romantischen Schule eben auch keine großen poetischen Werke. Ihre Verse sind außer denen des Novalis und Arnim wohl schön und künstlich geformt, doch ohne poetische

Wärme, und lassen kalt und ohne Interesse. Ausgezeichnet sind aber besonders die Gebrüder Schlegel und Tieck als Uebersetzer. Tieck hat dann später der Zeit und dem Genius nachgegeben, und statt sich in Nachahmungen romantischer Poesien abzumühen, schrieb er, was aller Welt willkommen war, Novellen, treffliche Novellen. Dasselbe that auch der vielseitige geniale Steffens; über alle Romantiker ragten aber als wahrhaft produktive Genien hinaus Arnim und Heinrich Kleist, beide in Novellen äußerst originell und anziehend, letzterer größer noch im Drama; sein Käthchen von Heilbronn und die Schlacht bei Fehrbellin sind das Beste, was seit Schiller's Tode auf die deutsche Bühne kam. Werner's Dramen zeigen aber nur die Zerrissenheit und Verworrenheit des Verfassers und sind bald verschollen. Dagegen erhoben sich nach dem Befreiungskriege wackere Dramatiker, die wie Körner, Houwald, Collin, Raupach, meist in Schiller's Manier dichteten. Müllner verfiel auf die spanischen Dramen Calderon's und versuchte sich in dieser Weise in seinem Trauerspiele: „die Schuld"; abgesehen aber von dem inhaltlosen lyrischen Geklingel der Sprache, war das wieder ein Rückschritt zur Sentimentalität. Genialer wohl und poetischer, doch auch in der südlich lyrischen Weise trat Grillparzer auf; erst später erhob er sich an Goethe's Mustergebilden. Als historischer Dramatiker hätte er in freierer Umgebung Großes geleistet. Zedlitz hat nur wenig für die Bühne geschrieben, wo er doch so willkommen war. Einen neuen Umschwung wollten um diese Zeit zwei Dichter dem deutschen Geschmacke und besonders dem Theater geben, Gr. Platen und Immermann, allein Beide geriethen zu tief in's Kritische und brachten, so sehr sie über Andere schmälten, selber nicht viel Genießbares zu Stande, unvergleichlich schön und künstlich gebildete Verse Platen, Immermann Dramen, die bald von den Brettern verschwanden, und zwei nur in einzelnen Partien interessirende Romane. Doch hat Immermann sein poetisches Talent durch sein Epos: „Tristan und Isolde" (von dem ich schon geschrieben), bewährt, das ist ein herzinniges Gedicht, welches den frühen Tod des Verfassers nur noch schmerzlicher macht.

Fünfter Brief.

Gehen wir nun zu der neuesten Literatur über, Verehrteste, so kommen wir in einen recht dichten, blühenden und fruchtbeladenen Sängerwald. Und freier und zuschreitender, selbst freier als Goethe und Schiller, erhebt sich in neuester Zeit der deutsche Sang, denn die gesammte Griechenwelt, so wie die Hünenzeit und der aus diesem Borne schöpfende Minnesang hatte sich in den Dichterseelen eingeheimset und dort ein reges, lebendiges, mächtiges Schaffen entwickelt. Ludwig Uhland, noch halb der älteren Zeit angehörig, so wie auch Friedrich Rückert, eröffnen den Sängerreigen neuester Zeit, und ihre Lieder stehen noch immer jung unter den jüngsten und unübertroffen bis auf diesen Tag. Uhland war auch glücklich im Drama, sein

Ludwig von Bayern und sein Herzog Ernst von Schwaben sind Meisterstücke historischer Schauspiele, allein das deutsche Volk, das eben in's Theater geht, hat nicht den hohen vaterländischen Sinn, so viel auch von einheitlichem Deutschland geschwatzt wird; jedes Gesudel sanskülottischer Scenen, aus dem Französischen übersetzt, oder etwa eine Kriminalgeschichte, ist willkommener; nur nichts von Bürgertreue und Fürstenthum! Rückert ist nicht so glücklich im Dramatischen, dafür hat er aber einige morgenländische Epen, die von großer Schönheit sind, geschrieben. Ein wahres Buch Sirach ist aber sein Lehrgedicht; „Weisheit des Brahmanen", eine Fundgrube von Kernsprüchen über Welt, Natur und Menschheit, so daß man in jeder Stimmung nur das Buch aufzuschlagen braucht, um darin Trost zu finden, oder Erhebung und Ermunterung, Mahnung und Belehrung.

Nächst diesen zwei Meistern stehen Gustav Schwab, Justinus Kerner, Gustav Pfitzer, Karl Mayer und in neuester Zeit Eduard Mörike, lauter Schwaben, so daß es den Anschein hatte, als wollte wieder der schwäbische Minnesang sich erheben. Doch auch ein anderes süddeutsches Land, Oestreich, kam, den deutschen Dichterruhm zu theilen. Hier sammelte sich in neuester Zeit eine ganze Liedertafel gemüthlicher Sänger, an der Spitze der alte Volksdichter Castelli und dessen würdige Gesellen Seidl und Stelzhammer, welche alle drei in östreichischer Mundart dichteten. Höher stimmten Anastasius Grün und Nikolaus Lenau ihre Saiten, und was sie sangen, stimmte in das Lied der Meister vollkommen ein. Nur Schade, daß der Druck, der damals auf Oestreichs geistiger Entwickelung lastete, diese Dichter aus der Harmlosigkeit ihrer Empfindungen zu leidenschaftlicher Verneinung hinriß, wodurch dem unbefangenen Leser der Genuß verleidet wird. Frei von diesem trüben Beisatze erging sich Zedlitz in seiner letzten Dichtung, dem anmuthigen Waldfräulein, in alter freier Romantik, und es ist dieß Gedicht nebst Mörike's Idylle am Bodensee das Schönste aus der neuesten poetischen Literatur.

Am glücklichsten waren aber die Oestreicher im Drama. Raimund, welch' ein Komiker für's Volk war das! Halm hat Schauspiele höhern Styls gedichtet, die in ganz Deutschland Eingang und Beifall fanden. Bauernfeld danken wir treffliche Lustspiele.

Ein harmloses, poetisches Talent ist Holtei, dessen Gewandtheit und Beweglichkeit, verbunden mit einem Geschmack, der unbeschadet seiner deutschen Natur an französische Feinheit streift, ihn zum beliebtesten Theaterdichter machen. Seine schlesischen Gedichte sind von unbeschreiblicher Naivität und Anmuth, und seine Stimmen des Waldes sind bezaubernde Spiele einer eben so gemüth- als phantasiereichen Dichterseele.

Neues Leben brachte um das Jahr 1830 das sogenannte junge Deutschland hervor. Junge Männer von Talent griffen nämlich in einer meisterhaften Prosa, voll Witz und Humor, Alles an, was den geistigen Fortschritt hemmte. Zuerst begann Heine mit den anmuthigsten Liedern, und fuhr dann fort in Reisebildern und andern prosaischen Aufsätzen, gleich Börne, alles Bestehende zu bekämpfen, aber auch, gleich Voltaire, kein Heiliges zu schonen. Ernster und sittlicher schrieb Menzel, nur war er einer der Kritiker, die Alles besser wissen, doch nichts besser machen. Tüchtiges

Streben zeigten Wienbarg und Laube, besonders Letzterer, der auch als Novellist und Dramatiker vorzüglich ist. Gutzkow hat anfangs durch seine Frivolität seinem Ruhme geschadet, scheint aber in neuester Zeit nach dem Beifall der Bessern zu streben.

Noch immer tauchen neue Dichter auf, die aber leider meist in's Politische gerathen und hiemit nichts wahrhaft Poetisches schaffen. Auch Dichterinnen haben wir, leider nur zu viele, denn die Erfahrung lehrt, daß selten eine Schriftstellerin die Bestimmung des Weibes erfüllt. Zurufen möchte man diesen Frauen, was Rückert sagt:

„Mach' ein Gedicht aus dir, das dann nur ist gelungen,
Wenn aus dem Vollgehalt die Wohlgestalt entsprungen."

Sich selber bilden soll das Weib fort und fort, damit sie als Gattin, als Hauswirthin und als Mutter sich den vollen Gehalt erwerbe und durch Anmuth und Würde im Hause waltend herrsche, so daß dieses an Ordnung, Reinlichkeit und freundlicher Gestaltung der Abglanz ihrer schönen Seele sei und Jedermann es daselbst wohl werde. Wenn ein Weib es dahin bringt, da schwebt, und hätte die Natur sie auch stiefmütterlich bedacht, ein unnennbarer Liebreiz über ihrem ganzen Wesen, und wenn sie auch keine Dichter liest und keine Gedichte schreibt, sie selbst ist ein Gedicht.

Von den allerneuesten Dichtern sollte ich wohl auch ein Wörtchen sagen, allein es ist so schwer über Talente urtheilen, von denen man noch nicht weiß, wie lange und wie weit sie ausreichen werden. Ein Bändchen lesbarer Gedichte schreibt wohl Mancher, doch was nachfolgt ist nicht immer dem ersten Ergusse gleich, und wir haben Dichtergreise, die noch in Jünglingsjahren stehen. Am meisten hat aber unsere jüngste Dichterwelt die Politik und die Revolution verdorben; ach sie haben das Lied Schenkendorfs von der Freiheit nicht verstanden!

Freiheit, holdes Wesen, gläubig, kühn und zart
Hast ja lang erlesen dir die deutsche Art!

Ihre Freiheit ist theils über den Rhein herübergekommen, woher nie was Gutes für die Deutschen kam, theils aus dem barbarischen Osten, und wildes, entmenschtes, undeutsches Wesen kämpfte mit unsern Freiheitshelden.

Ueber die neuesten Romane wäre wohl noch viel zu sagen, ja zuweilen liest ja eine deutsche Frau auch einen von Eichdorff, Sternberg, Seatsfield, Kahlert, Auerbach, vielleicht auch Oeser's Theestunden, die ganz für Frauen geschrieben sind. Immer aber kehre sie wieder zur reinen Poesie, zur gebundenen Rede zurück. Männern, die im Treiben der Welt sich nicht der Prosa entschlagen können, ist etwa zu verzeihen, wenn sie nicht gerne Verse lesen, doch eine Frau, die das sagt, kommt mir vor, wie eine, die keine Blumen liebt, und vor solchen bewahre der Himmel jedes Haus. Goethe nennt die Poesie ein neues Evangelium, ein weltliches, das durch innere Heiterkeit, durch äußeres Behagen uns von den irdischen Lasten zu befreien weiß, die uns drücken. Das thun aber Romane nicht, die meist nur verstimmen und mit der Außenwelt unzufrieden machen; erheben zum Allgemeinen wird nur wahre Poesie; das Allgemeine aber ist das Höhere, das über allem Besondern und Einzelnen steht und das Ganze erfaßt, das Ganze

der Menschheit und der Weltordnung. Und das ist des Menschen Bestimmung, wie Rückert sagt:

Das Allgemeine zum Besonderen zu gestalten,
Zum Allgemeinern auch Besondres zu entfalten;
Das ist die Kunst, dein Ich weltgiltig auszuprägen
Und den Gehalt der Welt dir richtig zuzuwägen.

Wenn du ergreifen kannst des Augenblickes Stimmung,
Die Woge des Gefühls anhalten in der Schwimmung,
Und über Alles, was dich regt und übermannt,
Das zauberkräftige Wort aussprechen, das es bannt;
Dann magst du frohbewußt den Augenblick entlassen,
Beglückt in Schmerz und Lust dich selber zu erfassen.

Register.

Druck von C. Hoffmann in Stuttgart.